



Spargel – Bacon – Twist

5 Spargel-Bacon-Twists



Ca. 60 MIN. Zubereitungszeit



Zutaten

15 Stangen Spargel
250 g Blätterteig
1 EL Bayernland Goldbutter
150 g Bayernland Farmi Frischkäse
200 g Bayernland Gouda gerieben
1 EL Tomatenmark
15 Scheiben Bacon
Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, schälen und die Stangen für ca. 10 Minuten mit Butter und etwas Salz kochen. Anschließend abkühlen lassen.
2. Den Blätterteig in zwei Hälften teilen.
3. Tomatenmark und Frischkäse vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und eine Hälfte des Blätterteigs großzügig damit bestreichen. Anschließend den geriebenen Käse gleichmäßig darauf verteilen.
4. Mit der zweiten Hälfte des Blätterteigs die erste Hälfte bedecken und an den Rändern leicht zusammendrücken, um diese zu verschließen.
5. Den vorbereiteten Blätterteig in ca. 3 cm dicke Streifen schneiden.
6. Anschließend jeden Blätterteig-Streifen auf einer Scheibe Bacon platzieren und 2-3 Spargelstangen damit gleichmäßig umwickeln.
7. Die Stangen anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 °C im vorgeheizten Backofen ca. 25 – 30 Minuten goldbraun backen.

Das Rezept entstand in freundlicher
Zusammenarbeit mit www.Essen-mit-liebe.com



/bayernland_eg
/bayernlandeg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:
www.youtube.com/BayernlandTV