



# Mozzarella Wrap MIT GRÜNEM SPARGEL

2 PERSONEN



CA. 20 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

Blätterteig  
1 Bayernland Mozzarella Wrap  
6 Stangen grüner Spargel  
2 EL Domspitzmilch Schmand  
Gewürze

## ZUBEREITUNG

1. Die holzigen Enden des Spargels abschneiden und diesen anschließend 5 Minuten in einer Pfanne anbraten.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
3. Den Blätterteig ausrollen und den Schmand darauf verteilen. Die Gewürze nach Geschmack darauf streuen.
4. Den Mozzarella Wrap auf dem Blätterteig ausrollen und den grünen Spargel darauflegen.
5. Danach 10 – 15 Minuten im Backofen backen, so dass der Blätterteig schön gebräunt ist.

Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN  
FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT  
[WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM](http://WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM)



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:  
[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)