

BLäTTERTEIG-TASCHEN MIT ERDBEEREN

Zutaten:

Zutaten:
für 6 Stück

Für die Blätterteig-Taschen:
6 große Erdbeeren
500 g grüner Spargel
130 g Schafskäse oder Feta
1 Packung frischer Blätterteig
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

Für die Creme:
80 g Crème fraîche
1/2 gepresste Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Zum Bestreichen:
1 Ei
2 EL Milch

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, das Grün entfernen, in viertel schneiden. Den Spargel waschen, das holzige

Ende abschneiden. Das untere Drittel schälen. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Den Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Blätterteig in 6 gleichgroße Quadrate schneiden. Das geht am besten mit einer Schere.

Anschließend die Quadrate jeweils mit einem Teelöffel Crème fraîche bestreichen. 3-4 Stangen Spargel in jedes Blätterteigquadrat legen. Den Schafskäse und die Erdbeeren darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spargelstangen mit ein wenig Olivenöl beträufeln, die Ecken des Blätterteiges übereinanderklappen, gut andrücken. Das Ei mit der Milch verquirlen und die Blätterteigpakete damit bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 15-20 Minuten goldbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen und genießen.