

Weisse Spargeln in Blätterteig

(für 4 Personen)

Zutaten: 1 kg weisse Spargeln
Salz, Zucker, Zitronensaft, Butter
1 Blätterteig
100 g Tomatensauce
Schinken in Tranchen (10 bis 20 Stück)
15g Butter, 15g Mehl, 250ml kalte Milch
1/4 TL Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss

Zubereitung:

Die Spargeln 2x schälen und in reichlich Wasser mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter 15 bis 25 Minuten köcheln, gut abtropfen und abkühlen lassen.

Die Tomatensauce köcheln lassen bis sie richtig dick ist.

Die Bechamel Sauce vorbereiten: Die Butter in einem Topf erhitzen, aber nicht bräunen. Das Mehl mit einem Schneebesen in die Butter einrühren. Die Milch unter ständigem Rühren zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und unter Rühren 10-15 Minuten köcheln lassen.

Die Hälfte des Teiges ausbreiten, den Schinken darauf verteilen und mit Tomatensauce bestreichen. Die Spargeln darauf legen und mit der Bechamel-Sauce bestreichen. Den restlichen Schinken darauf legen und mit dem restlichen Teig zudecken. Mit der Gabel die Ränder zudrücken und alles mit Eigelb bestreichen. Die Spargeln 20 bis 40 Minuten bei 180 °C backen.

passt gut zu: Salat