



GRÜNER SPARGEL AUF DEM BLÄTTERTEIG-KISSEN

Zutaten:

500g grüner Spargel
1 Rolle Blätterteig (Fertigprodukt)
100g Creme Fraîche
100g Bacon
1 Zwiebel
75g Blauschimmelkäse
100g geraspelter Goudakäse
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den grünen Spargel bei Bedarf schälen, die holzigen Enden entfernen. Die Stangen schräg in Scheiben schneiden. Den Bacon in feine Streifen schneiden, die Zwiebel klein würfeln. Jetzt die Creme Fraîche leicht salzen und pfeffern. Den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Creme Fraîche auf dem Blätterteig verteilen, dabei einen Rand von ca. 2cm rundherum aussparen. So entsteht später das „Kissen“. Bacon in der Pfanne knusprig braten, später die Zwiebeln dazugeben und mit anschwitzen. Zwiebeln und Bacon auf der Creme Fraîche verteilen. Zuletzt den Spargel in der Pfanne mit etwas Olivenöl für ca. 5 Minuten anschwitzen und danach auf dem Blätterteig verteilen. Den Blauschimmelkäse würfeln und auf dem Spargel verteilen. Mit dem geraspelten Goudakäse bestreuen und für 18 bis 20 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene backen.