



## SPARGELFLAMMKUCHEN

für 4. Personen:

- 10 g Hefe
- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 100 ml Buttermilch
- 4 EL Olivenöl
- 100 g geschälter weißer Spargel
- 100 g grüner Spargel
- 40g Hartkäse/italienischer
- 150 g Crème fraîche
- Pfeffer
- Meersalz
- 12 Scheiben dünn geschnittener Serranoschinken
- 4 EL warmes Wasser

Hefe zerbröseln und in 4 EL warmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Buttermilch und 2 EL Öl zuerst mit Knethaken des Handrührers, dann mit Händen zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort 2 Std. gehen lassen.

Den geschälten Spargel mit dem Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden und mit einem feuchten Küchentuch abdecken.

Käse in feine Späne hobeln. Das Backblech im Ofen bei 250 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Teig mit den Händen durchkneten und in 4 Portionen teilen. Jeweils auf Backpapier dünn ausrollen. 10 Min. ruhen lassen, dann noch dünner ausrollen. Die Teigfladen mit Crème fraîche bestreichen, mit den Spargelstreifen belegen und mit Pfeffer und Meersalz würzen. Nacheinander auf dem heißen Blech im Ofen auf der mittleren Schiene in 7-9 Min. goldbraun backen.

Mit jeweils 3 Scheiben Schinken und 1 EL Käse belegen. Mit ½ EL Öl beträufeln und sofort servieren



## SPARGEL - BLÄTTERTEIGSCHNECKEN

### Zutaten für ungefähr 25 Schnecken:

400 g geschälter Spargel weiß oder grün  
1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal  
150 g Kräuterfrischkäse  
1 Ei  
50 g Parmesan  
6 Scheiben Kochschinken

Den geschälten Spargel in gesalzenem Wasser 5 Minuten garen lassen. In der Zeit den Blätterteig ausrollen und mit dem Frischkäse bestreichen. Die Spargelstangen aus dem Wasser nehmen abtropfen und abkühlen lassen. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den abgekühlten Spargel in kleine Stücke schneiden und auf dem Blätterteig verteilen. Anschließend den kleingeschnittenen Kochschinken und den geriebenen Parmesan darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und danach in eine lange Rolle aufrollen und in etwa 1-2 cm dicke Stücke schneiden. Die Schnecken auf ein Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Die Schnecken 20-25 Minuten im heißen Ofen goldbraun backen.



## SPARGEL - CROISSANT

### Zutaten für 7 Croissants:

21 Stangen grüner Spargel

1 Packung Croissant-Teig

1 Packung Camembert

Olivenöl

Salz und Pfeffer oder JustSpice Spargelgewürz

Eine Vinaigrette aus dem Olivenöl und Gewürzen herstellen.

Nun das untere Ende vom grünen Spargel schälen und den Spargel in die Vinaigrette legen und 10 min ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Croissant-Teig ausrollen und in sieben Dreiecke teilen. Die einzelnen Dreiecke je mit zwei Scheiben Camembert und drei Spargelstangen belegen und anschließend zu einem Croissant einrollen.

Nun bei 190 Grad Umluft 15-20 min backen lassen.

Wer mag, kann das Gericht mit Sauce Hollandaise servieren.