



Spargel-Tascherl

Es ist Spargelzeit, wie wäre es mit diesen knusprigen Spargel-Tascherl ☺? Zutaten für 8 Tascherl:

- 1 Packung Blätterteig
- 120g Frischkäse
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eigelb
- 2 TL gem. Kräutersalz "Chiemgauer Frühling"
- 8 Stangen grünen Spargel
- 50g gekochter Schinken
- ein paar Blätter junger Spinat
- 1-2 EL Hanfsamen

Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit dem Zitronenabrieb und 1 Eigelb verrühren. Den Knoblauch durch ein Presse drücken und zum Frischkäse hinzu geben, mit dem Kräutersalz "Chiemgauer Frühling" würzen. Das untere Drittel des Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen vierteln und den Schinken in feine Streifen schneiden. Den Blätterteig ausrollen und in 8 gleich große Stücke schneiden, jeweils eine Ecke parallel zum Rand einschneiden. Auf jedes Teigstück 1 EL von der Frischkäsemasse geben und 3-4 Spinatblätter darauf geben. Den Schinken und den Spargel ebenfalls gleichmäßig auf alle Stücke verteilen. Die beiden Teigecken abwechselnd gegengleich übereinander einschlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Das Eigelb verquirlen und die Tascherl damit einpinseln und mit den Hanfsamen bestreuen. Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen und die Tascherl 20-25 Minuten goldbraun backen. *Tipp: Die Spargeltascherl schmecken sowohl warm als auch kalt.* Wir wünschen Euch einen guten Appetit!