

Mein Einkauf

500 g grüne Spargeln

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)

2 EL geriebener
Parmesan

$\frac{3}{4}$ dl Weisswein

1 dl Saucen-Halbrahm

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Im Vorrat

Salz

Ei

Maizena

Pfeffer

Mai-Rezept

Vegi

Spargel-Jalousien mit Schnittlauch- Sauce



In 55 Min. auf
dem Tisch



Vegi

Spargel-Jalousien mit Schnittlauch-Sauce

Nährwerte

ca. 1840 kJ/440 kcal pro Person

Zusatzinformationen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min., Backen: ca. 15 Min.

Zutaten für 4 Personen

- * 500 g grüne Spargeln
- * 2 Liter Salzwasser, siedend
- * 1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)
- * 2 EL geriebener Parmesan
- * 1 Ei, verklopft

- * 1 TL Maizena
- * ³/₄ dl Weisswein
- * 1 dl Saucen-Halbrahm
- * Salz und Pfeffer, nach Bedarf
- * ¹/₂ Bund Schnittlauch

Tipp: statt grünen weisse, geschälte Spargeln verwenden.



1 Spargeln auf ca. 18 cm kürzen, letztes Drittel schälen. Spargeln im siedenden Salzwasser ca. 8 Min. knapp gar kochen, herausnehmen, auskühlen.

2 Teig in 4 gleich grosse Rechtecke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigmitten mit Gabel dicht einstechen, Spargeln darauf legen, Parmesan darüberstreuen. Ränder mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

3 Für die Sauce Maizena mit Wein, Saucen-Halbrahm und restlichem Ei gut verrühren, unter Rühren aufkochen, ca. 1 Min. köcheln. Schnittlauch fein schneiden, zur Sauce geben. Sauce zu den Jalousien servieren.