



## Spargeltaschen im Blätterteig

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

40	Stangen Spargel grün	20	Stangen Spargel weiß
1/2 l	Soße Hollandaise (Tetrapack)	20 Sch.	Schinken oder Speck
3	Rollen Blätterteig	3	Eigelb
	Pfeffer & Salz		

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Den Blätterteig in Quadrate schneiden. Schinken oder Speckscheibe darauf legen.
2. Den Spargel schälen und auf den Schinken legen.
3. Etwas von der Sauce Hollandaise darauf geben und würzen.
4. Danach die Seiten vom Teig nach oben klappen und zu einer Tasche verschließen.
5. Mit Eigelb einpinseln und für 15 Minuten bei 200°C backen.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

### UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

#### Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

