

# Spargeln im Blätterteig

## Zutaten

- 1 Bund grüne Spargeln (nicht zu dick)
- 1 Pack Blätterteig eckig
- 1 Eigelb
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle & Fleur de Sel
- 1-2 EL Mohnsamen oder Chiasamen



## Zubereitung

- Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
- Enden der Spargeln abschneiden.
- Den Blätterteig der länge nach in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
- Jede Spargel spiralförmig mit dem Teigstreifen umwickeln.
- Auf ein Blech legen & oben mit dem Eigelb bestreichen, pfeffern & salzen.
- Mit den Mohn- oder Chiasamen bestreuen.

Backen: ca. 15 – 20 Minuten

## Dipp:

1 Becher Creme Fraiche, 1–2 EL Dijonsenf, Salz, Schnittlauch & Gewürze nach Belieben...

Die Spargelspiralen können warm oder kalt serviert werden!