Blätterteig-Taschen mit Comté AOP Fort Saint-Antoine, grünem Spargel und gekochtem Schinken



Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 300 g Comté AOP Fort Saint-Antoine
- Blätterteig
- 800 g Spargel
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- Blütenmix

Zubereitungschritte

1. Grüner Spargel im Wasser abkochen und abkühlen lassen.

2. Blätterteig ausrollen und zu einem Rechteck schneiden.
3. Nun mit Comté AOP-Scheiben und gekochtem Schinken belegen, dann den Spargel dazulegen und alles einrollen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C, ca. 12 min. backen.
5. Mit frischen Blüten verzieren und genießen.

? **Tipp:** Spielen Sie mit den Farben, indem Sie zwischen weißem und grünem Spargel abwechseln.