

## Grüner Spargel mit Mascarpone auf Blätterteig

### Zutaten:

1 Portion Butter-Blätterteig, ca. 300 g  
 1 Eigelb, zum Bestreichen des Blätterteigs  
 1 Bund eher dünne, grüne Spargeln  
 ca. 150 g Mascarpone  
 wenig Milch  
 70 g Parmesan, frisch gerieben  
 nach Belieben abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone  
 glattblättriger Peterli, gehackt  
 Salz  
 frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Salzwasser zum Kochen bringen, ein kleines Stück Butter und etwas Zucker dazu geben und die gerüsteten Spargeln darin kochen, bis sie gar sind. Sie sind dann auf den Punkt gekocht, wenn man den Spargel an seiner dicksten Stelle mühelos mit einem Messer anstechen kann. Das Wasser abgiessen und die Spargeln ganz auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Mascarpone mit ganz wenig Milch verrühren und streichfähig machen. Anschliessend den Parmesan (nach Belieben mit abgeriebener Zitronenschale) untermischen. Die Mascarpone-Parmesan-Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Butter-Blätterteig in Rechtecke (rund 7 x 24 cm) schneiden. Mit einem Messer bei jedem Teigrechteck rundum einen rund 1,5 cm breiten Rand machen. Den Teig dabei nicht ganz durchschneiden, nur eine Kerbe ziehen.

Drei bis vier Spargeln auf je ein Teigrechteck legen, den Rand nicht belegen und diesen dann mit Eigelb bestreichen. Die Mascarpone-Parmesan-Masse auf die Spargeln geben. Bei rund 200 Grad so lange backen, bis Teig und Mascarpone-Masse schön Farbe angenommen haben. Mit etwas gehacktem Peterli bestreuen und zusammen mit einem Salat servieren.

\*\*\*