

Spargel -Weggen

- 1. Frische , grüne Spargeln in 2 cm Stücke schneiden.**
- 2. Al dente Koochen (5 min .)**
- 3. Blätterteig ausrollen**
- 4. Blätterteig mit wenig Senf bestreichen**
- 5. Blätterteig mit Mostbröckli belegen**
- 6. Sparglen auf den Blätterteig legen**
- 7. Etwas Sprinz über die Spargeln streuen**
- 8. Nochmals mit Mostbröckli bedecken**
- 9. Weggen gut verschliessen**
- 10. Weggen 15 Min. kühlstellen**
- 11. Weggen mit Ei besteichen und 20 min. bakcen (220 Grad)**