**Rezept**

**der**

**Woche:**

**Fr. 08.04. – Do. 21.04.2022**

**Knusperstangen mit Spargel**

**-pfiffig als Snack-**

**Zutaten für 4 Personen: 2 kg geschälter weißer Spargel (2 Tüten)**

**Salz, 1 Prise Zucker, 100 g Butter**

**1 EL Zitronensaft**

**250 g Yufka-Teigplatten (Lebensmitteleinzelhandel), alternativ dünn ausgerollter Blätterteig, 4 EL Crème fraîche, 250-300 g roher Schinken, in Streifen schneiden, 4 Schalotten, gewürfelt, Pfeffer aus der Mühle,**

**½ Bund glatte Petersilie, gehackt!**

**Zubereitung: Den geschälten Spargel schräg in dickere Scheiben schneiden. In leicht gesalzenem Wasser mit Zucker, Zitronensaft und 1 EL Butter ca. 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Herausheben, abschrecken und gut abtropfen lassen.**

**Je 3-4 Lagen Teigblätter aufeinander legen. Zwischen die einzelnen Schichten flüssige Butter streichen. Den Teig in 20x4 cm breite Streifen schneiden.**

**Teigstreifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Crème fraîche bestreichen. Mit Spargelscheiben, den Schinkenstreifen und den Schalotten belegen. Mit Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) bei 250°C**

**ca. 8 Min. backen.**

**Zubereitungszeit ca. 50 Min.**

**Wir wünschen guten Appetit!**