



ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig
250g Spargel
100g gekochter Schinken
250g Mascarpone
1 Ei
1 TL Salz
etwas Pfeffer

vegetarische Alternative:

1 kleine rote Paprika
etwas Petersilie
ggf. etwas mehr Gewürz

SPARGELMUFFINS

 4 Personen  40 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Den Blätterteig mit dem Papier in 12 Teile (ca. 8x10cm) schneiden und in eine nicht gefettete Muffinform geben. Den Ofen vorheizen.
2. Füllung: Spargel schälen, ca. 1/3 in feine Scheiben, den Rest in Stücke schneiden.
3. Den Schinken in kleine Stücke schneiden.
4. Spargelstücke pürieren.
5. Mascarpone, Ei, Salz und Pfeffer, den zerkleinerten Schinken und die Spargelscheiben unterheben.
6. Die Masse in der Form verteilen und backen.

Bei 180°C Umluft oder 200°C Ober/Unterhitze für 25-30 Minuten im Ofen backen und lauwarm genießen.

Als Vorspeise oder mit einem bunten Salat servieren.

Guten Appetit!