

Spargelspitzen in Filoteig



4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 min

Backzeit: 15 min

Zutaten

8 dicke weisse Spargelspitzen, bereits gegart

4 Scheiben Serranoschinken

2 Blätter Filoteig

20 g flüssige Butter

1 Eigelb

Zubereitung

Backofen auf 200° vorheizen.

Filoteig ausbreiten, mit der flüssigen Butter bestreichen und in 4 Quadrate schneiden.

Jede Schinkenscheibe halbieren, in jede Hälfte eine gegarte und kalte Spargelspitze einrollen, auf die untere Seite des Filoquadrats legen, aufrollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Seiten vorsichtig zusammendrücken, die Röllchen mit verquirltem Eigelb bestreichen.

15 min in der Mitte des Backofens bei 200° goldbraun backen.

Zum Servieren jedes Röllchen schräg in drei Stücke schneiden.