

## SPARGELSTANGEN MIT PROSCIUTTO CRUDO

ZUTATEN FÜR CA. 26

STANGEN:

1 Pkg. Tante Fanny Frischer

Blätterteig 270g

16 frische grüne

Spargelstangen, halbiert

(alternativ: Spargel aus dem Glas)

8 Blätter Prosciutto crudo

1 Ei zum Bestreichen

⌚ Zubereitungszeit:

ca. 15 - 20 Min.

Backzeit: Ober-/Unterhitze:

220° C, 10 - 12 Min.

Heißluftofen: 210° C

1. Blätterteig ca. 10 Min. vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und das Backrohr auf 220° C vorheizen.
2. Frische Spargelstangen ca. 5 Min. in kochendem Salzwasser kochen und kühl stellen oder den Spargel aus dem Glas gut abtropfen lassen.
3. Blätterteig auf dem mitgerollten Backpapier auf einem Backblech entrollen, mit dem verquirlten Ei bestreichen und in 1,5 cm breite Streifen schneiden.
4. Prosciuttoblätter der Länge nach halbieren und um 2 - 3 halbe Spargelstangen wickeln. Je einen Teigstreifen spiralenartig herumwickeln und auf das mit dem mitgerollten Backpapier ausgelegte Backblech legen.
5. Ca. 10 - 12 Min. goldgelb backen. Noch lauwarm servieren!

*Ganz fein aufgeschnitten muss er sein, der „Prosciutto di Parma“, dann kommt sein Aroma am Besten zur Geltung.*

*In der Emilia-Romana, dem fruchtbaren Landstrich rund um Parma, wird der beste Parmaschinken erzeugt. „Crudo“ (getrocknet) oder „cotto“ (gekocht), diese Wahl überlasse ich Ihnen.*





## PIKANTE TORTEN - KUCHEN VOM BLECH

Ofenfrisch und verführerisch duftend sind „pikante Torten oder Kuchen vom Blech“ und auch für das Auge ein unwiderstehlicher Genuss.

### **Herzhafte Kuchen mit Geschichte!**

In Frankreich waren die „Quiches“ ursprünglich schlichte, einfache bäuerliche Hausmannskost, die zum Experimentieren mit verschiedensten Zutaten anregten - ein Gericht mit Tradition.

Natürlich hatte jede Hausfrau ihr Spezialrezept. Aber nicht nur in Frankreich sind diese pikanten Kuchen beheimatet:

In der Schweiz heißen sie „Wähen“, in Deutschland „pikante Kuchen vom Blech“ und in Italien ist es die heiß geliebte „Pizza“.

### **Gelegenheiten für Geschmackvolles vom Blech gibt es viele.**

Ob als Vorspeise, Hauptspeise, kreative Beilage oder als kleiner Imbiss zwischendurch: Pikante Kuchen sind sowohl eine unkomplizierte Alltagsküche als auch eine festliche Mahlzeit im größeren Kreis.

Ich stelle den Kuchen mit dem Blech oder der Tarteform mitten auf den Esstisch. Es bereitet mir besondere Freude zu sehen, wie meine Familie dann zugreift. Oft probiere ich ein ganz neues Rezept aus, sage jedoch vorher nichts.

Dann wird gemeinsam gustiert und diskutiert.

Ich freue mich immer auf neue Anregungen - natürlich auch auf Ihre!

## ZUTATEN FÜR 4 - 6

### PORTIONEN:

1 Pkg. Tante Fanny Frischer  
Blätterteig 270g

550g Broccoli

100g Frühstücksspeck, in

Streifen geschnitten

100g Emmentaler, gerieben

125g Crème Fraîche

1 Ei

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Ei zum Bestreichen

Saft einer halben Zitrone

### 🕒 Zubereitungszeit:

ca. 30 Min.

Backzeit: Ober-/Unterhitze:

220° C, 25 - 30 Min.

Heißluftofen: 210° C



## BROCCOLI- SCHINKENSTRUDEL MIT GITTER

*Broccoli entwickelt sein Aroma am besten, wenn man ihn direkt nach dem Blanchieren in leicht gesalzener Butter schwenkt. Falls Broccoli beim Einkauf schon in Folie gewickelt ist, bis zur Verwendung unbedingt darin lassen. Die sich entwickelnde Luftfeuchtigkeit hält den Broccoli länger frisch.*

1. Blätterteig ca. 10 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Backrohr auf 220° C vorheizen.
2. Broccoli in Salzwasser mit Zitronensaft bissfest kochen (ca. 1 Min.), gut abtropfen und erkalten lassen.
3. Crème Fraîche mit Ei und Gewürzen verrühren, zwei Drittel von Speck und Käse dazugeben und mit Broccoli vermischen.
4. Blätterteig mit Backpapier entrollen und der Länge nach einen 10 cm Teigstreifen abschneiden. Über den schmäleren Teil mit einem Gitterroller rollen.
5. Den breiteren Teigteil mit Fülle belegen, ca. 2 - 3 cm Rand aussparen und mit Ei bestreichen, den restlichen Speck und Käse auf der Fülle verteilen.
6. Den Gitterteil auseinander ziehen und über die Fülle legen, Rand fest andrücken.
7. Strudel auf das mit dem mitgerollten Backpapier ausgelegte Backblech legen, das Gitter mit verquirltem Ei bestreichen und auf mittlerer Schiene ca. 25 - 30 Min. goldbraun backen.

*Tipp: So einen tollen Gitterroller erhält man in einer gut sortierten Haushaltswarenabteilung!*

## SPARGEL- SCHINKENSTRUDEL MIT GITTER, GRATINIERT

1. Blätterteig ca. 10 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen und das Backrohr auf 220° C vorheizen.
2. Spargel in Salzwasser mit einer Prise Zucker bissfest kochen, gut abtropfen und erkalten lassen.
3. Crème Fraîche mit Ei und Gewürzen verrühren, zwei Drittel von Schinken und Käse dazugeben und mit dem Spargel vermischen.
4. Blätterteig mit Backpapier entrollen, auf Backblech legen und 10 cm vom Teig der Länge nach abschneiden. Über den schmäleren Teil mit einem Gitterroller rollen.
5. Breiteren Teigteil mit Fülle belegen, ca. 2 - 3 cm Rand aussparen und mit Ei bestreichen, den restlichen Schinken, Käse und Spargel auf der Fülle verteilen.
6. Den Gitterteil auseinander ziehen und über die Fülle legen, Rand fest andrücken.
7. Strudel mit verquirltem Ei bestreichen und auf mittlerer Schiene ca. 25 - 30 Min. goldbraun backen.

*Dieser Strudel ist ein Gedicht:  
Er schmeckt nicht nur ausgezeichnet,  
sondern sieht auch am Teller,  
angereicht mit einer leichten Joghurt-  
Kräutersauce, sehr appetitanregend aus.*



## ZUTATEN FÜR 4

### PORTIONEN:

1 Pkg. Tante Fanny Frischer  
Blätterteig 270g

600g grüner Spargel, geschält  
und in der Mitte durch-  
geschnitten

100g Schinken, in Streifen  
geschnitten

100g Käse (Emmentaler,  
Gouda), gerieben zum  
Gratinieren

125g Crème Fraîche

1 Ei

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Ei zum Bestreichen

### 🕒 Zubereitungszeit:

ca. 35 Min.

Backzeit: Ober-/Unterhitze:

220° C, 25 - 30 Min.

Heißluftofen: 210° C