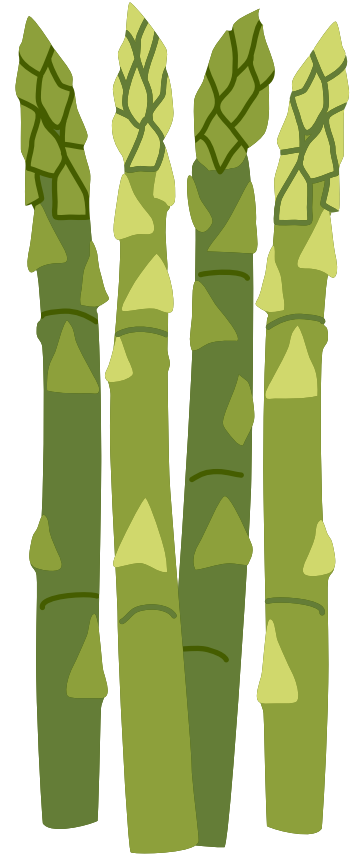


## Spargelblätterteigtaschen mit Feta

🕒 35 min    👤 Fingerfood

### Zutaten

- 500 g grüner Spargel
- 2 TL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Rolle Blätterteig
- 100 g Kräuter-Frischkäse oder Natur + Kräuter
- 180 g Feta
- Sahne und/oder Olivenöl nach Belieben (zum bestreichen)
- 1 EL frische Thymianblätter Frische Zitronen



### Zubereitung

1. Den Ofen auf 220°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Spargel, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Den Blätterteig ausrollen und mit einem Pizzaschneider in 6 oder 8 Quadrate (je nach Größe) schneiden.
4. Jedes Quadrat mit Frischkäse bestreichen. Dann 3-4 Spargelstangen (je nach Größe) darauflegen und Feta drüber streuseln.
5. Von dem Quadrat 2 äußere Ecken nehmen, über den Spargel wickeln und zum Versiegeln vorsichtig zusammendrücken
6. Die Spargeltaschen mit genügend Abstand auf dem vorbereiteten Backblech anordnen. Jedes Gebäck mit Sahne und etwas Olivenöl bestreichen.
7. Für 20-25 Minuten backen oder bis sie aufgegangen und goldbraun sind.
8. Nach Belieben mit mehr Salz, Pfeffer und Thymian bestreuen und mit etwas Zitronensaft abrunden. Am besten sofort warm servieren!
9. Guten Appetit!

**Zubereitungszeit:** ca. 5-10 Minuten || **Backzeit:** ca. 20 Minuten