

## Spargel-Speck-Stangen

| Zutaten                  |                        | Zubereitung  |
|--------------------------|------------------------|--|
| 1 Rolle                  | Blätterteig            | Blätterteig ausrollen und der Länge nach in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.  |
| 6 Scheiben<br>12 Stangen | Speck<br>Spargel, grün | Nun den Spargel waschen und das untere Drittel schälen. Die Speckscheiben längs halbieren und jeweils einen Speckstreifen um eine Stange Spargel wickeln.<br>Anschließend jeweils einen Streifen Blätterteig so um den Spargel wickeln, dass er die Zwischenräume des Specks ausfüllt. Mit den übrigen Spargelstangen wiederholen. |
| 1                        | Ei                     | Backpapier auf das Blech legen, Stangen auf dem Backpapier verteilen und mit einem verquirlten Ei einstreichen.  |
|                          | Salz, Pfeffer<br>Sesam | Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss Sesam darüber streuen.  |
|                          |                        | Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze 18 Minuten backen.  |

