

Italienische Rezepte

Cannoli di Asparagi, Cannoli mit Spargel

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Italien, Käse, Schinken, Spargel, Vorspeise

1	Pack. TK-Blätterteig à 450 g	1	Ei
150 g	Roher Schinken		Olivenöl extra vergine
150 g	Grana Padano, in Splittern		Salz
8	große Spargel		Pfefferkörner
	Blattsalat		

KALORIEN JE PORTION

426 kcal (1782 kJ)

ZUBEREITUNGSZEIT

60 Minuten

Spargelstangen säubern, 5 Minuten dämpfen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Blätterteig auftauen lassen und daraus einen 16 cm breiten Streifen formen. Mit einem speziellen Rollmesser 8 lange, 2 cm breite Streifen schneiden, diese spiralförmig um den Spargel wickeln, dann die Spargelstangen in der Hälfte durchschneiden, so dass insgesamt 16 Cannoli entstehen. Die Cannoli mit Ei bepinseln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 200 °C etwa 12 Minuten lang in den Ofen setzen. Salat mit einem Schuss Olivenöl anrichten, etwas Salz streuen und die Splitter des Grana Padano hinzugeben, vermischen. Den Salat in die Mitte der Servierplatte setzen, die Cannoli rundum zusammen mit den Schinkenscheiben anordnen, mit Pfeffer aus der Pfeffermühle bestäuben. Sofort servieren.