

Spargelkissen auf Salatbett

Spargelkissen im Salatbett ist eine reiche, pikante Crèmeschnitte. :-)
Dabei kann man nach dem eigenen Gusto die Füllung und die Beilagen zusammenstellen.

Zutaten

für 4 Personen

- rechteckigen Blätterteig
- Philadelphia
- Spargeln grün und weiss
- Sesamsamen
- Sesamöl
- Speckmöckli
- Baumnüsse
- Salbei
- Nüsslisalat oder Rucola
- Cherrytomaten

Spargeln schälen, leicht salzen und im Sesamöl bei mittlerer Temperatur garbraten - Deckel auf die Bratpfanne geben.

Blätterteig in 8 Rechtecke schneiden, mit Eigelb bestreichen und Sesamsamen darüber streuen. Im Ofen bei 200 Grad backen.

Baumnüsse hacken und zusammen mit in Streifen geschnittenem Salbei und Salz im Olivenöl anbraten. Speckmöckli anbraten, Fett mit Haushaltspapier abtupfen.



Blätterteigviereck mit Sesam nach unten auf einen Teller legen. Sorgfältig Philadelphia darauf streichen und Spargeln in passender Länge darauflegen.

Oben und unten auf die Spargeln nochmals Philadelphia streichen. Speckmöckli und Baumnussmix darauf geben.

Deckel drauf und fertig ist das Spargelkissen!

Rund um das Kissen Salat anrichten, Baumnussmix und Speckmöckli darüberstreuen und etwas Sesamöl darüber tropfen.

Das Gute an diesem Rezept: Es lässt sich variieren. Ausprobieren macht Spass? Auch eine süsse Variante ist denkbar, mit Philadelphia und Beeren beispielsweise...



[Zum Blogbeitrag](#)