



SPARGEL-MUSKAT-KÜCHLEIN

GELINGT LEICHT
40 Minuten

Blätterteig für etwa 10 Stück:

1 Packung tiefgekühlter Blätterteig
(450 g), quadratische Scheiben

Füllung:

350 g Blattspinat

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 EL Butter

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

500 g grüner Spargel

250 ml Wasser

½ TL Zucker

125 g gelbe Cocktailtomaten

150 g Mini-Mozzarella-Kugeln

Guss:

150 g Crème fraîche

2 Eier

1 gehäufter TL Speisestärke

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

- 1** Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen.
- 2** Für die Füllung den Spinat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln.
- 3** In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Spinat hinzufügen und das Gemüse bei mittlerer Hitze garen, bis der Spinat zusammengefallen ist, mit Salz und Muskat abschmecken, auf einem Sieb abtropfen und etwas abkühlen lassen.
- 4** Spargel im unteren Drittel schälen und in knapp 1 cm dicke Stücke schneiden, dabei die Spitzen ganz lassen. Wasser zum Kochen bringen und 1 TL Salz, Zucker und den Spargel hineingeben. 5 Minuten lang bissfest kochen, anschließend mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Cocktailtomaten vierteln, Mozzarella-Kugeln halbieren.
- 5** Für den Guss Crème fraîche mit Eiern und Speisestärke verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 6** Blätterteig in die Muffinformen geben und leicht andrücken. Spinatmasse mit Spargel und Tomaten mischen und gleichmäßig in den Mulden verteilen. Crème-fraîche-Masse darüber gießen und die halbierten Mozzarella-Kugeln darauf verteilen.
- 7** Form in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 220 °C, Heißluft: 200 °C) schieben. Nach ca. 35 Minuten sind die Spargel-Muskat-Küchlein fertig gebacken.
- 8** Küchlein aus den Formen lösen und warm oder kalt servieren.