

Spargel im Blätterteig

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

Für den Spargel

300 g grüner Spargel

1 Päckchen Blätterteig

100 g veganer Käse

Für den Dip

150 g vegane Crème fraîche

1 EL Apfelessig naturtrüb

1 TL Gemüse Würzöl

Salz und Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Spargel waschen und die Enden abschneiden. Den Blätterteig in Streifen schneiden und jeweils um einige Stangen Spargel wickeln. Anschließend mit veganem Käse überstreuen und für etwa 15 Minuten in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit den Dip vorbereiten. Dafür die vegane Crème fraîche mit dem Apfelessig vermengen. Das Gemüse Würzöl hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.