

# Spargelweggen

600g grüne oder weisse Spargeln  
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 400 g)  
etwas Senf  
50g dünn geschnittenes Mostbröckli  
300g Blauschimmelkäse  
1 Ei



Spargeln in Salzwasser knapp weichkochen (6- 10 Minuten)  
und in ca. 5 cm. lange Stücke schneiden.

Den Teig ausrollen und mit dem Senf bestreichen, jedoch ca. 2 cm  
des Teigandes freilassen.

Mostbröckli in der Mitte auf dem Teig (2 nebeneinander überlappend)  
auslegen.

Die etwas ausgekühlten Spargeln und den Blauschimmelkäse darauf  
legen und mit dem Rest Mostbröckli decken.

Mit dem Ei die Ränder bestreichen und die Wegge schliessen.

Die Teigrolle mit dem restlichen Ei bestreichen und mit einer Gabel  
dicht einstechen.

20 min. in der unteren Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofen backen.

Zum Anrichten in breite Scheiben schneiden und warm servieren.