



# Klimafreundlich und lecker

Rezept im Mai: Spargel im Blätterteig

## Zutaten für 2 Portionen

150g Crème fraîche  
1 EL Senf  
½ TL Salz  
½ TL Pfeffer  
2 EL Petersilie, gehackt

270g Blätterteig  
150g Scheibenkäse  
18 St. grüner Spargel  
1 Ei  
20g Sesam

## So geht's

1. Crème fraîche, Senf, Salz, Pfeffer und Petersilie verrühren.
2. Blätterteig in 8 Rechtecke schneiden und auf jedem Achtel einen Esslöffel der Creme verteilen. Mit Käse und Spargel belegen. Die Ecken des Blätterteigs zusammenfalten.
3. Den Teig von oben mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.
4. 18 Minuten bei 200° Umluft im Ofen backen.
5. Servieren & genießen!

## Tipp

Statt dem Scheibenkäse kann auch Ziegenkäse verwendet werden.

## Und das bringt's

Ihr verbraucht nur 902 g CO<sub>2</sub> pro Portion.

Zum Vergleich: Für eine Portion Spaghetti Bolognese verbraucht ihr 1,5 kg CO<sub>2</sub>!