

## Leckere Minipies gefüllt mit Spargel, Schinken und Käse



*Abbildung 1 Rezeptidee und Bild von Ingrid Steinkuhle*

### **Zutaten und Anleitung:**

500g Spargeln

150g gekochten gewürfelten Schinken

Geriebener Käse Emmentaler

2 fertige Blätterteige aus dem Kühlregal

Die Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden. In wenig Salzwasser vollständig garen. Spargelwasser abschütten und die Spargel beiseitestellen.

Die Blätterteige aufrollen, mit dem größeren Ring 6 Bodenteile ausstechen (da hat mir eine Teigplatte gereicht) und in die 6 er Pieform legen. Mit den gekochten Spargeln, dem Schinken und dem Käse füllen.

Mit dem kleinen Ring wiederum auch 6 Teile ausstechen und in der Mitte mit einer Tortenspitze kleine Löcher ausstechen, oder einschneiden.

Lege die ausgestochenen Kreise als Deckel auf die Pies und drücke sie am Rande in der Wellenform zusammen.

Zum Schluss die Pies mit Eigelb einpinseln.

Den Backofen mit 220°C/Ober-/Unterhitze vorheizen/Rost/unterstes Einschubfach ca. 20-25 Minuten backen.