

# Spargel-Weggen

## Zutaten (für 4 Pers.):

- 600 g grüne Spargeln  
in ca. 5 cm langen Stücken
- 1 ausgewallter Blätterteig  
(ca. 25x42cm)
- 1 EL Senf
- 16 Tranchen Mostbröckli
- 4 EL geriebener Sbrinz
- 1 Ei, verklopft



1. Spargeln in einer weiten Pfanne im siedenden Salzwasser ca. 6 Min. knapp weich kochen, herausnehmen, etwas abkühlen.
2. Teig entrollen, mit Senf bestreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Weggen füllen mit Mostbröckli, Spargeln und Sbrinz. Teigländer mit Ei bestreichen, Längsseiten über die Füllung legen, gut verschliessen, Schmalseiten nach unten legen.
3. Weggen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, 15 Min. kühl stellen.
4. Teig mit Ei bestreichen, mit einer Gabel dicht einstechen.
5. ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in ca. 3 cm breite Tranchen schneiden.

