Nah&Frisch



Cornelia Zant | User

Spargelstrudel mit Schnittlauchrahm

Griaß di Rezepte | Gemüse | Österreichisch | Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Spargel waschen und die holzigen Enden wegschneiden, den weißen Spargel ganz und den grünen Spargel nur an den Enden schälen. Spargel anschließend 10 Minuten in gesalzenem und gezuckertem Wasser kochen.
Für die Fülle die Petersilie waschen, fein hacken und mit einem ganzen Ei, einem Dotter, Topfen sowie Salz und Pfeffer vermengen. Für die Sauce Schnittlauch waschen, fein schneiden und mit Sauerrahm, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Sauce verrühren. Das Backrohr auf 200 °C vorheizen, Strudelteig aus einandernehmen, mit zerlassener Butter bestreichen und wieder auflegen. Ein Drittel der Teigfläche mit der Fülle bestreichen, die Spargelstangen versetzt darauflegen, Teigränder einschlagen und einrollen. Nun den Strudel mit versprudeltem Ei bestreichen. Auf ein befettetes Backblech setzen und im Rohr ca. 20 Minuten backen. Den Spargelstrudel mit Schnittlauchrahm als warme Vorspeise servieren.

Zutaten

- 1 Strudelteigblatt
- zerlassene Butter zum Bestreichen
- 500 g Topfen (20 %)
- 1 Ei, 1 Dotter
- 500 g weißer und grüner Spargel
- Salz und Pfeffer
- Petersilie
- 1 EL Zucker
- 1 Ei zum Versprudeln
- Schnittlauchrahm:
- 250 g Sauerrahm
- Saft von ½ Zitrone
- 1 Bund Schnittlauch