

Spargel-Strudel

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

Backpapier für das Blech

1 Strudelteig, 120 g, 4 Blätter

50 g Butter, flüssig

Füllung:

2–3 EL Paniermehl

75 g Gruyère AOC, gerieben

½ Bund Schnittlauch, geschnitten

½ Bund Kerbel, fein gehackt

4 Tranchen Modelschinken, ca. 150 g

400 g grüne Spargeln, gerüstet,
schräg in sehr feine Scheiben
geschnitten oder gehobelt

Salz, Pfeffer

Kräuter-Jogurt-Sauce:

180 g Jogurt nature

½ Zwiebel, fein gehackt

½ Bund Schnittlauch,
fein geschnitten

Salz, Pfeffer

3 EL Schlagrahm, nach Belieben

Kerbel zum Garnieren

1 Strudelteigblätter flach aufeinander auf das mit Backpapier belegte Blech legen, dabei jedes Blatt mit Butter bestreichen.

2 Oberstes Teigblatt mit Paniermehl, Käse, Schnittlauch und Kerbel bestreuen, dabei rundum 5 cm Rand frei lassen. Schinken darauflegen. Spargeln darüber streuen, würzen. Seitliche Teigenden über die Füllung schlagen, Strudel mit Hilfe des Backpapiers aufrollen und mit Butter bestreichen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten backen, dabei nach ca. 20 Minuten nochmals mit Butter bestreichen.

3 Sauce: Alle Zutaten verrühren, würzen. Evtl. Rahm sorgfältig darunterziehen.

4 Strudel herausnehmen, kurz stehen lassen, in Stücke schneiden und mit der Kräuter-Jogurt-Sauce servieren.

