

Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

Spargel einmal nicht klassisch: Spargelstrudel

Zutaten: (4 Pers. Beilage)

1 Paket Strudelteig frisch oder tiefgekühlt 500g frischen Spargel 50g Butter 1 TL Salz 1 TL Zucker weißer Pfeffer aus der Mühle 200 ml Sahne frische Kräuter nach Wunsch 3 Eigelb 30 g Butter

Zubereitung:

Spargel schälen und roh in feine kleine Scheibchen schneiden. Butter im Topf erhitzen, den Spargel dazu geben und anschwitzen, mit Salz, Zucker würzen und mit Sahne ablöschen, ca. 10 Min. einkochen lassen.

Mit weißem Pfeffer und gehackten Kräutern abschmecken. Etwas erkalten lassen und 3 rohe Eigelbe unterziehen. Strudelteig in 4 Rechtecke schneiden und das Spargelragout auf den Strudelteig geben.

Den Strudel rechts und links einschlagen und einrollen. Die Butter flüssig machen und den Strudel mit Butter außen einpinseln.

Auf ein gefettetes Backblech oder auf Backpapier setzen und im Ofen bei 185 °C 15 min backen.

Und jetzt Genießen.

Guten Appetit.