



# Spargelstrudel mit Bergkäse und Schnittlauch - Crème fraiche

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, köstlich, knusprig, was braucht es da noch etwas anderes?

## Zutaten

- Für den Strudel:
  - 800 g Spargel, grün
  - 100 g geriebener Gouda
  - 1 Packung T.K. - Blätterteig, aufgetaut
  - 1 Stk. Ei, getrennt
  - Salz, Zucker
- Für die Schnittlauch - Crème fraiche:
  - 1 Becher (125 g) Crème fraiche
  - 2 El Bio - Quark
  - 2 El Milch
  - 1 kleines Bund frischer Schnittlauch
  - Etwas gemahlener Chili, Salz, ev. 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

### Schritt2

Die Spargelstrudel:

### Schritt3

Den grünen Spargel ev. im unteren Viertel schälen, den da ist er oft noch etwas holzig, auf gleiche Länge kappen. In wenig Salzwasser mit einer Prise Zucker, ca. 10 min. kochen, heraus nehmen,

abkühlen lassen.

#### **Schritt4**

4 aufgetaute Blätter Blätterteig auslegen; 1 Eiweiß mit 1 Tl Wasser verklappern. Die Blätter mittels eines Küchenpinsels, 2 cm breit einstreichen.

#### **Schritt5**

4 Blätter zu einem Rechteck zusammenlegen und einmal mit dem Rollholz darüber gehen, andrücken.

#### **Schritt6**

Nunmehr die Spargelstangen gleichmäßig in der Mitte verteilen, die Köpfe alle in eine Richtung.

#### **Schritt7**

Mit dem Bergkäse bestreuen, einschlagen und gut andrücken. Mit Abstand und der Nahtstelle nach unten, auf das gefettete Backblech legen.

#### **Schritt8**

Das Eigelb ebenfalls mit 1 Tl Wasser verklappern und die Strudel oben bestreichen.

#### **Schritt9**

Für ca. 30 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben, knusprig und goldgelb heraus backen.

#### **Schritt10**

#### **Schritt11**

Die Schnittlauch - Crème fraiche:

#### **Schritt12**

Alle Zutaten miteinander glatt rühren, herzhaft mit gemahlenem Chili, Salz, ev. 1 Prise Zucker abschmecken.

#### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt14**

Den Strudel heiß und knusprig mit der Schnittlauch - Crème fraiche servieren.

#### **Schritt15**

## Schritt16

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargelstrudel-mit-bergkaese-und-schnittlauch-creme-fraiche/>