



Spargelstrudel mit Schinkenvariation

Zutaten

- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- 500 ml Wasser
- 2 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 100 g Schinken, roh
- 100 g Schinken, gekocht
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 large Blätterteig
- 155 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise
- 1 Stängel Estragon
- etwas MAGGI Würze

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Grünen Spargel waschen, das untere Drittel schälen. Weißen Spargel waschen, schälen und beide Sorten in 3 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf 500 ml Wasser und Maggi Ideen vom Wochenmarkt, Gemüse Bouillon zum Kochen bringen und den Spargel darin ca. 8 Min. bissfest garen. Spargel mit einem Schaumlöffel herausnehmen und die Brühe auffangen.
3. Beide Schinkensorten in Würfel schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Schinken, Spargel und Schnittlauch miteinander vermischen.
4. Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche entrollen und mit einem Nudelholz etwas dünner ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 30g Butter zerlassen und mit der Hälfte den Teig einstreichen. Die Spargelmasse darauf verteilen, aufrollen und die Seiten einschlagen. Mit der restlichen Butter bestreichen und den Blätterteig oben mit einer Gabel einstechen. Im Backofen ca. 25 Min. backen.
5. In einen Topf Weißwein und 125 ml Spargelbrühe gießen. Maggi Für Genießer Sauce Hollandaise einrühren, kurz aufkochen lassen und bei geringer Wärmezufuhr Butter einrühren. Estragon waschen, fein hacken und zur Sauce geben. Mit MAGGI Würze abschmecken. Den Strudel in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf Tellern anrichten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 20 g

Energie 496 kcal

🕒 55 Minuten

⊕ 6 Portionen

Fett	41 g
Protein	11 g