

SPARGELSTRUDEL mit zweierlei Spargel

ZUTATEN

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Paket Strudelteig
- 80 g flüssige Butter
- 500 g grüner und/oder weißer Spargel (oder mehr)
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 b*Mozzarella Kugel
- 250 g Cherrytomaten
- 1 b*Feta-Käse
- 1 Topf Basilikum



... SO GEHT'S

1. Das Backblech ausbuttern. Den Strudelteig darauflegen, ausbuttern, ein weiteres Strudelblatt darauflegen und wieder ausbuttern. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen.
2. Den Spargel putzen, ggf. schälen. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch hacken.
3. Spargel, Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Mozzarella in feine Streifen schneiden und auf dem Strudelteig verteilen.
5. Den Spargel und die Zwiebeln darauf verteilen.
6. Die Cherrytomaten halbieren und auf dem Teig verteilen.
7. Anschließend den Feta bröseln und darüber streuen. Etwas würzen.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.
9. Reichlich mit gehacktem Basilikum bestreuen und sofort servieren.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT