

## Spargel-Gemüse Strudel alla Gramue

<b>Thema:</b>	Eine nicht alltägliche Spargelvariation
<b>Saison:</b>	Frischen Spargel gibt es im Frühjahr (Mai/Juni)
<b>Besonderheit:</b>	für den Kick - dick gefüllt und eingeschnitten platzt der Strudel etwas auf
<b>Zu Beachten:</b>	kann mit vielen Zutaten variiert werden – auch vegetarisch möglich

### Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 4-6 Personen)

2 Stk.	Blätterteig
200 g	Spargel (grün)
1 Bund	Frühlingszwiebel
200 g	Sellerie
2	Peterwurz
200 g	Karotten
200 g	Käse (gerieben)
200 g	Schafkäse
200 g	Schinken
2	Eier
200 g	Crème fraîche
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Knoblauchpulver
n.B.	Petersilie
n.B.	Sesam
2	Eier zum bestreichen



### Zubereitung

Spargel in 1-2 cm lange Stücke schneiden und kurz blanchieren. Sellerie, Peterwurze und Karotten in kleine Würfel schneiden und ebenfalls bissfest kochen. Den Frühlingszwiebel in Halbmonde schneiden und gemeinsam mit dem abgekühlten Gemüse in eine große Schüssel geben. 2 Eier, Crème fraîche, geriebenen Käse und Schafkäse (zerbröckelt) dazugeben und verrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und feingehackter Petersilie würzig abschmecken.

Blätterteig ausrollen mit den Schinkenscheiben belegen, die Masse auf die beiden Blätterteige aufteilen und einrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit den verrührten Eiern bestreichen und mit Sesam bestreuen und mit einem scharfen Messer leicht einritzen.

Im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 180°C) ca. 40 Minuten backen, bis die beiden Strudel eine schöne goldbraune Farbe bekommen haben.

Dazu servierten wir eine Sauce aus Joghurt und Radieschensprossen.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

