

Knusprige Strudelröllchen mit Spargel, Schinken & Kräutercreme



Spargelfinale

Und schon geht die Spargelsaison wieder zu Ende. Der Boden soll sich erholen und uns nächstes Jahr wieder mit köstlichem Königsgemüse erfreuen. Zum Finale habe ich mir eine kleine Besonderheit ausgedacht: ein Art Sommerrolle mit saftigem Spargel, Kräutercreme und deftigem Schinken. Das knusprige Fingerfood passt ideal zur Grillsaison. Es kann kalt, aufgewärmt und heiß serviert werden. Lasst es euch schmecken!

Hier die Rezeptur für „Spargel mit Bärlauchpfannkuchlein und holländische Soße“:

Zutaten

Für 4 Personen (16 Stück):

- 8 Spargelstangen, weiß
- 150 g- 200 g Kräuterfrischkäse

- 16 dünne Scheiben Kochschinken
- 200 g Strudelteig, sehr dünn (z.B. Yufkateig)
- 1 Ei, zum Bestreichen
- 3 EL Milch
- 2 EL Meerrettich

Zubereitung

Den Spargel schälen und in 1 Liter kochendem und gesalzenem Wasser 6 Minuten kochen. Dann den Deckel aufsetzen und den Topf beiseitestellen. 20 Minuten nachziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Strudelteig ausrollen und in 16 gleichgroße Quadrate schneiden (15cm x 15cm).

Die Spargelstangen herausnehmen, mittig (quer) halbieren und 5 Minuten ausdampfen lassen.

Den Frischkäse mit Meerrettich verrühren.

Nun die Schinkenscheiben mit der Frischkäsecreme dünn bestreichen und darin jeweils eine Spargelhälfte einwickeln. Den eingewickelten Spargel unten auf ein Strudelquadrat legen. Den Teig dünn mit verquirltem Ei bestreichen und die Teigenden einschlagen und aufrollen.

Sobald 16 Strudelröllchen gewickelt sind, diese auf ein Backblech legen (Backpapier!). Das restliche Ei mit 3 EL Milch verrühren und damit die Röllchen bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Dazu schmeckt ein knackiger Salat. Der restliche Strudelteig kann eingefroren werden.