



# Spargel Strudel

## Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins    Servings: 4

- 1 Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden, den weißen Spargel schälen, danach in fingerbreite Stücke schneiden, die Champignons vierteln und die Bärlauch Blätter in Streifen schneiden.
- 2 Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Spargel mit den Champignons darin anschwitzen, gelegentlich rühren.
- 3 Für ca. 8 - 10 Minuten bissfest anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und dann den frischen Bärlauch und das Pesto unterrühren. Etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 4 Die Strudelblätter übereinanderlegen und mit flüssiger Butter bepinseln. Die lauwarme Füllung auf den Teig geben, dabei die Teigränder ca. 2 cm frei lassen.
- 5 Die Seiten einklappen und dann vorsichtig aufrollen. Mit dem Schluss nach unten auf das Backblech legen und mit Eigelb bepinseln.
- 6 Im Ofen ca. 25 - 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Den Strudel vorsichtig in dicke Scheiben schneiden, auf Teller anrichten und mit der Sauce Hollandaise beträufeln.

## Zutaten

|             |                 |             |                   |
|-------------|-----------------|-------------|-------------------|
| <b>250g</b> | Grüner spargel  | <b>100g</b> | flüssige Butter   |
| <b>250g</b> | Weißer spargel  | <b>10</b>   | Bärlauch Blätter  |
| <b>250g</b> | weiße Champgnos | <b>1/2</b>  | Paket Strudelteig |
| <b>1 EL</b> | Olivenöl        | <b>2 EL</b> | Bärlauch Pesto    |
| <b>ein</b>  | Eigelb          |             | Salz und pfeffer  |