

Rezeptvorschlag

Kindernest Kinderbetreuung GesmbH, Zentralküche „Triangel“

Dr. Robert-Kochgasse 10, 9020 Klagenfurt a. Ws.

Spargel - Kartoffelstrudel mit Frühlingszwiebelsauce



Zutaten für 10 Portionen:

650 g Kartoffeln mehlig
650 g Kartoffeln festkochend
300 g Spargel grün
300 g Spargel weiß
100 g Margarine
100 g Zwiebel
2 Eier
2 Eidotter
3 EL Kräuter gem.
15 g Salz
Pfeffer
2 Stück Strudelteigblätter (125 g)
1 Ei zum Bestreichen
50 g Butter
50 g Mehl
600 ml Spargelfond
200 g Frühlingszwiebel
100 ml Obers



Zubereitung:

Mehlige Kartoffeln schälen, kochen ausdampfen lassen und warm passieren.

Festkochende Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Butter mit den gehackten Zwiebeln anschwitzen.

Spargel schälen und bissfest kochen und in kleine Stücke schneiden.

Passierte Kartoffeln, gewürfelte Kartoffeln, Spargel, Eier, Kräuter und Gewürze vermischen, abschmecken und kurz rasten lassen.

Strudelteigblatt auflegen, mit warmen Wasser bepinseln. Hälfte der Masse auf 2 Drittel des Teiges aufstreichen und vorsichtig einrollen. Auf ein gefettetes Backblech heben und mit Ei bestreichen.

2. Teigblatt ebenso füllen. Strudel bei ca. 175° ca. 35 Minuten backen.

Für die Frühlingszwiebelsoße den Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, in Butter anschwitzen, mit Mehl stauben und mit Spargelfond auffüllen. Gut durchkochen, abschmecken, Obers unterheben und zum Strudel servieren.

Tipp: Mit buntem Frühlingsalat servieren