

Spargelstrudel

Für 4 Personen

2 Pkg. fertiger Blätterteig
500 g Spargel
1 roter Paprika
150 g Bauchspeck
200 g geriebener Käse

Hauptspeise

Spargel waschen, wenn nötig im unteren Drittel schälen und in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden. Speck in dünne Streifen schneiden und kurz in einer heißen Pfanne anlaufen lassen. Paprika in kleine Würfel schneiden.

Den Spargel mit allen Zutaten mischen, auf dem Blätterteig verteilen, einschlagen und ca. 30 Minuten bei 220 Grad backen.

Dazu passt eine kalte Joghurtsoße mit frischen Kräutern.

Rezept: Spargel Hofmann

Tipp:

*Statt Käse können Sie einen Becher Sauer-
rahm mit zwei ganzen Eiern versprudeln mit
Kräutern würzen und über die Spargelfülle
gießen. Oder Sie variieren die Fülle mit
gekochten, blättrig geschnittenen Kartof-
feln.*



enns



☎ 0676/59 359 60

🌐 www.spargelhofmann.at

SPARGELhofmann

erntefrischer Genuss.