

## Spargel im Strudelteig mit Feta-Käse

- Spargel grün
- Feta-Käse
- Strudelteig
- Olivenöl
- Sesam
- Schwarzwälder Schinken

Strudelteig auflegen, mit Olivenöl bestreichen und in der Mitte zusammenschlagen. Schinken darauflegen, drei Spargelstangen und Fetakäse drauflegen und eindrehen. Danach mit Olivenöl bestreichen und mit Sesam bestreuen. Danach ab in den Ofen bei 150°C, bis der Strudelteig eine schöne goldbraune Farbe hat.

Tipp: Am besten eignet sich dazu Salat und Schnittlauchsauce

Für 1 Person rechnen wir ca. 2-3 Röllchen