

Spargelstrudel

- Spargel grün
- Gouda-Käse
- Schinken
- Blätterteig

Blätterteig der Länge nach auflegen, mit Schinken und Gouda-Käse belegen, Spargel darauflegen. Den Blätterteig von rechts und links zusammenschlagen und ab in den Ofen bei 150 °C bis den Blätterteig eine schöne goldbraune Farbe hat.

Tipp: Am besten eignet sich dazu Salat und Schnittlauchsauce

Für 2 Personen reicht ein Strudel und ca. ein halbes Kilo Spargel