

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KNUSPRIGE SPARGEL STRUDEL ROLLEN MIT KÄSE UND XO SAUCE

ZUTATEN:

16 Stk.	Spargeln, grün (ca. 500g), al dente gekocht
1 Pack	Strudelteig oder Filoteig
6 EL	Parmesan, gerieben
4 TL	XO Sauce (Chinesische Sauce)
100 g	Butter
4 EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Die Spargeln waschen, das Ende bzw. 1/3 davon abschneiden und wegwerfen. Die restliche Spargel entweder in kochendem Wasser ca. 3 Min. blanchieren– oder steamen, dampfgaren. Sofort in Eiswasser abschrecken.

Zuerst 2 Lagen des Strudelteigs mit Butter oder Olivenöl bepinseln aufeinander geben – stellen Sie sicher, dass genügend Butter auch auf den oberen Lagen des Strudelteiges sind.

Anschliessend Strudelteig in rechteckige Streifen schneiden (so dass ca. 2/3 der Spargeln damit ummantelt werden können).

Die Strudelstreifen gut mit Parmesan bestreuen und die Spargelspitzen darin aufrollen. Auf der Seite der Spargelspitze mit XO Sauce bestreichen. Auf der Seite mit Strudelteig mit Butter bepinseln.

Entweder in der Pfanne goldbraun braten oder im Backofen bei ca. 160°-180° ca. 10 Min. backen.

XO Sauce enthält meistens etwas Fisch – wer dies nicht mag, durch Dunkle Soja Sauce mit Zucker und Ingwer ersetzen. En guete 😊.