

Spargelstrudel

Ein Rezept von Wolfgang Pillgrab, Gasthof Pillgrab.



Spargelstrudel

© Niederösterreichische Wirtshauskultur

Infos

Frühlingsgericht

🕒 01:15 h 🍴 Mittel

Zutaten

- 1 Rolle Strudelteig
- 150 g Toastbrot
- 1/8 l Milch
- 2 EL Sauerrahm
- 2 Eier
- 3–4 Stk. speckige Erdäpfel (gekocht)
- 1 Zitrone
- Ca. 200 g Spargel
- Gartenkräuter (z. B. Petersilie, Thymian, Schnittlauch, Oregano)

Zutaten für 4 Portionen



Gasthof Pillgrab

•



•
Westbahnstraße 32
4300 St. Valentin

Zubereitung

- Rohr auf 200 Grad vorheizen.
- Damit der Spargel im Strudel nicht zu viel Wasser lässt, wird er im Vorfeld im gesalzenen Wasser gekocht und kalt abgeschreckt.
- Anschließend die gekochten Erdäpfel kleinwürfelig schneiden.
- Für die Füllung: geschnittenes Toastbrot, Dotter, Sauerrahm und leicht angewärmte Milch vermischen.
- Erdäpfel und fein geschnittene Kräuter unterheben.
- Mit Salz, Zitronenzeste und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Um die Säure auszugleichen kann man einen Teelöffel Honig unterrühren.
- Abschließend Eiweiß aufschlagen und ebenfalls vorsichtig unter die Masse heben.
- Den Strudelteig aufrollen und mit den Spargelspitzen belegen. Es kommt so viel Füllung auf den Spargel bis er bedeckt ist.
- Die Ränder mit Eigelb bestreichen, Seiten einklappen und rollen.
- Je nach Farbgeschmack den fertigen Strudel mit Eigelb bestreichen und bei 180° Grad 40–50 Minuten im Rohr backen.
- Angerichtet wird der fertige Spargelstrudel mit Bärlauch-Topfen und etwas Schnittlauch.
- Hierfür Bärlauch-Pesto mit Topfen, Salz und Zucker verrühren.

Eine Videoanleitung zum Rezept finden Sie [hier](#).

Profi-Tipp

Natürlich passt auch ein einfacher Kräuterdip – bestehend aus Sauerrahm, Joghurt, frischen Kräutern nach Belieben und Knoblauch.



Gasthof Pillgrab



Westbahnstraße 32
4300 St. Valentin