

Quark-Blätterteig mit Spargel

🕒 40 min 👤 4 Personen

Zutaten

Für den Teig:

- 250 g Quark
- 200 g Mehl
- 200 g Butter
- 1 Pr. Salz

Für die Füllung:

- 1 kg Spargel
- 1 Pr. Salz
- 1 EL Zitronensaft

Für die Füllung:

- 3 Eier
- 1 Eßl. Butter
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz&Pfeffer

Zubereitung

1. Quark, Mehl, Butter und Salz in der Küchenmaschine leicht zu einem Teig kneten, nochmals mit der Hand auf der Arbeitsfläche kneten und dann eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Mit dem Teig anschließend Tourenschlagen, also den Teig von links und rechts in die Mitte falten, ausrollen, den Teig um 90° drehen und das Falten wiederholen. Anschließend nochmal kurz kühl stellen.
3. Spargel schälen und in einen großen Topf mit Wasser, Salz und Zitronensaft ca. 10 Minuten bissfest garen und beiseite stellen.
4. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Eier mit Schnittlauch, Petersilie und etwas Salz verquirlen. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Eimasse hinzugeben. Bei niedriger Hitze langsam zu einem Omlett stocken lassen. Wenden, kurz fertig braten und anschließend halbieren.
6. Den Blätterteig ausrollen und das Omlett mittig drauflegen und den Spargel draufschichten, sodass sich der Strudel gut schließen lässt.
7. Den Teig über die Füllung einschlagen, die Ränder gut andrücken und die Enden einklappen. Mit Milch bestreichen.
8. Im Ofen für 25 min. goldbraun backen.
9. Dazu einen leckeren Salat.

guten Appetit!

