

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Montag, 02.05.2022**

**Mini-Strudel mit Spargel und Feta**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Strudelteig**

240 g Mehl  
125 ml Wasser, lauwarm  
1 Prise Salz  
3 EL Rapsöl  
50 g Butter

**Für die Füllung**

1 Zwiebel, rot  
1 Knoblauchzehe  
300 g Spargel, grün  
etwas Salz  
1 EL Rapsöl  
etwas Pfeffer  
etwas Cayennepfeffer  
100 g Quark  
1 Ei (Größe M)  
200 g Feta  
50 g Semmelbrösel



**Zubereitung**

1. **Für den Teig** Mehl, Wasser, Salz und Öl gründlich zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und dünn mit Öl bestreichen. Mit einer Schüssel abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Butter schmelzen.
2. **Für die Füllung** Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
3. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.
4. Spargel abtropfen lassen und klein schneiden.
5. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb andünsten. Spargel zugeben und weitere ca. 2-3 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen. Lauwarm abkühlen lassen.
6. Quark und Ei verrühren. Feta zerbröckeln. Mit dem Spargel unter den Quark mischen und abschmecken.
7. **Den Strudelteig** auf einem großen, sauberen, leicht mit Mehl bestäubten Geschirrtuch ca. 2 mm dünn ausrollen. Dann über die Handrücken sehr dünn etwa ausziehen.
8. Den Teig in ca. 20 x 20 cm große Quadrate schneiden. Teigquadrate jeweils dünn mit dem übrigen Öl bestreichen und über dem Öl zu einem Rechteck überschlagen.
9. Die übergeschlagene Oberfläche jeweils mit etwas flüssiger Butter bestreichen und einigen Semmelbröseln bestreuen.
10. Jeweils 1-2 EL Füllung auf der unteren Hälfte des Strudelteigs verteilen, dabei rechts und links einen Rand von ca. 3 cm Breite frei lassen. Das Strudelblatt von der Füllung her aufrollen und die Enden, wie ein Bonbon zusammendrehen. Mit den übrigen Strudelblättern genauso verfahren.
11. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Mini-Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Oberfläche mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Auf der mittleren schiene ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Dazu passt Salat

**Tip:** Wer den Strudelteig nicht selber machen möchte, nimmt Strudel- oder Yufkateig (ca. 250 g) aus dem Kühlregal.