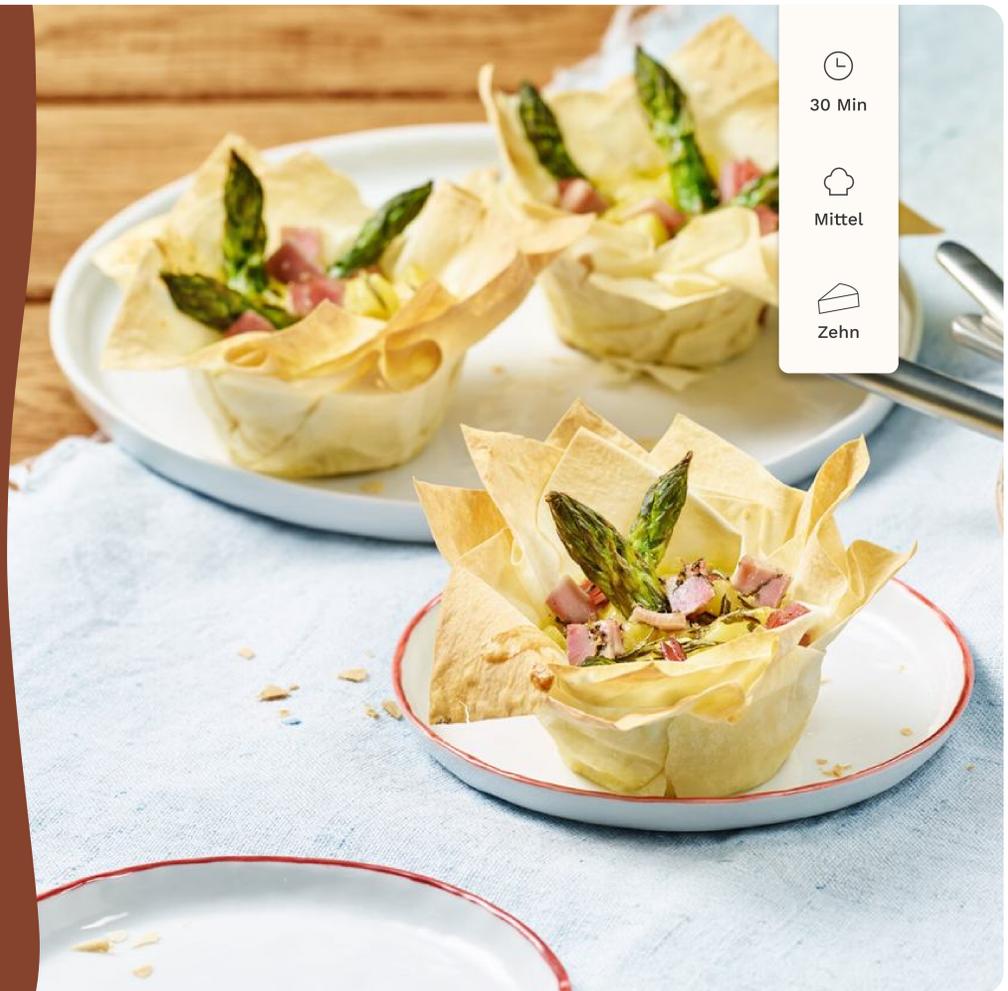


Strudeltörtchen

Süßer Look trifft auf herzhaften Geschmack: Unsere Strudeltörtchen sind das würzige Extra für jeden Picknickkorb. Aus grünem Spargel, rustikalen Kartoffeln und unserem Herta Grillschinken wird ein Snack der Extraklasse.



Zutaten

1 Packung (100 g) Herta Grillschinken
 250 g fettreduzierte Crème fraîche mit Kräutern
 2 EL Milch
 2 Eier

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

1 Packung (250 g) Filo- oder Yufkateig aus dem Kühlregal

OBST & GEMÜSE

250 g grüner Spargel
 220 g festkochende Kartoffeln

GEWÜRZE

Salz
 Pfeffer
 2 EL Wasser

ÖL & ESSIG

Pflanzenöl

Anleitung

1. SCHRITT

Bei **250 g Spargel** das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen waschen und in dünne Scheiben schneiden.

2. SCHRITT

220 g Kartoffeln schälen, waschen und in sehr kleine Würfel schneiden.

3. SCHRITT

In einer Pfanne **2 EL Öl** heiß werden lassen. Spargel und Kartoffeln darin bei mittlerer Temperatur bissfest braten, salzen und pfeffern.

4. SCHRITT

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mulden der Muffinform mit **Öl** einfetten.

5. SCHRITT

100 g Herta Grillschinken in Würfel schneiden. **250 g Crème fraîche** mit **2 EL Milch** und einem **Ei** verrühren, kräftig mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Das **zweite Ei** mit **2 EL Wasser** verrühren.

6. SCHRITT

Den **Filoteig** entrollen und die gesamten Teigblätter vierteln. Jedes Quadrat mit **verquirltem Ei** bestreichen und sternförmig übereinanderlegen, sodass 10 Teigsterne entstehen.

7. SCHRITT

Die Teigsterne in die geölten Mulden legen und vorsichtig hineindrücken. Die Spargel- und Kartoffelstücke sowie die Schinkenwürfel gleichmäßig darauf verteilen und mit der Crème-fraîche-Masse bedecken.

8. SCHRITT

Im Backofen auf einer der unteren Schienen ca. 15 Minuten backen. Anschließend nur noch herausnehmen und genießen.

GUTEN APPETIT

Unser Tipp: Filo- oder auch Yufkateig genannt, gibt es im gut sortierten Supermarkt sowie in jedem türkischen Lebensmittelgeschäft.

Nährwerte pro Portion

Energie	868 kj / 233 kcal
Fett	7,0 g
Kohlenhydrate	27,0 g
Eiweiß	16,0 g