

# Spargel in Blätterteig mit Kräutern, Mandeln und Spinat

— Bio Kochbox KW 24



# Spargel in Blätterteig mit Kräutern, Mandeln und Spinat



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

- 500 g weißer Spargel
- 1 Rolle Blätterteig
- 150 g Spinat
- 1 Schalotte
- 40 g Mandelblättchen
- 1 Zitrone
- 1 Handvoll Schnittlauch
- 1 Handvoll Petersilie

## Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 EL vegane Butter
- Muskat

## Zubereitung:

Der weiße Spargel wird sorgfältig geschält, die holzigen Enden werden abgeschnitten und die Stangen anschließend gewaschen, trockengeputzt und in kurze Stücke geschnitten. Der Blattspinat wird gründlich verlesen, gewaschen und trockengeschleudert. Die Schalotte und die Knoblauchzehe werden geschält und fein gehackt, die Petersilie und der Schnittlauch werden gewaschen, trockengeschüttelt und fein geschnitten. In einer breiten Pfanne wird etwas Olivenöl erhitzt, darin werden Schalotte und Knoblauch glasig angeschwitzt, dann wird zuerst der Spargel zugegeben und einige Minuten sanft gegart, bevor der Spinat untergehoben wird und nur so lange mitbrät, bis er zusammenfällt. Die Masse wird mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat gewürzt und anschließend leicht abkühlen gelassen. Die Zitrone wird heiß gewaschen, trockengerieben und die Schale fein abgerieben. Die Mandelblättchen werden in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldgelb geröstet und zusammen mit den Semmelbröseln, der Zitronenschale, den Kräutern und etwas geschmolzener veganer Butter vermischt. Der Blätterteig wird auf einem Küchentuch ausgebreitet, dünn mit Olivenöl oder veganer Butter bestrichen und im unteren Drittel zuerst mit der Bröselmischung und dann mit der Spargel-Spinat-Füllung belegt. Der Teig wird mit Hilfe des Tuchs eng aufgerollt, die Enden werden eingeschlagen, der Strudel wird auf ein mit Backpapier belegtes Blech gesetzt, nochmals bestrichen und im vorgeheizten Ofen goldbraun gebacken, bis der Teig knusprig und die Füllung saftig ist.