

FRÜHLINGS-STRUDELKUCHEN

Zutaten - Strudelteig

- 1 Päckli Strudelteig (ca. 120 g)
- 20 g Butter, flüssig

Zutaten - Füllung

- 3 Eier
- 250 g Ricotta
- 1 EL Maizena
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 2 EL Saft
- 1 TL [Salz](#)
- wenig [Pfeffer](#)
- 250 g grüne Spargeln, in ca. 2 cm dicken Scheiben
- 3 Bundzwiebeln mit dem Grün, in Ringen
- 3 EL [Kerbel](#), geschnitten

Zubereitung

Strudelteig

Teigblätter sorgfältig auseinanderfalten, mit Butter bestreichen, leicht versetzt aufeinanderlegen. Die Teigblätter so in die vorbereitete Form legen, dass die Teigränder über dem Formenrand liegen.

Füllung

Eier und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren. Gemüse und Kräuter daruntermischen. Masse auf dem Strudelteig verteilen, überlappenden Teigrand etwas zusammenfalten und einschlagen.

Backen

Ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.

LaCucina
TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

