

# Strudeltörtchen mit Spargel und Grillschinken



## ZUTATEN für 10 Törtchen:

250 g grüner Spargel  
220 g festkochende Kartoffeln  
Pflanzenöl  
Salz, Pfeffer  
1 Packung (100 g) HERTA Genuss Momente  
Grillschinken  
250 g fettreduzierte Crème fraîche mit Kräutern  
2 EL Milch  
2 Eier  
2 EL Wasser  
1 Packung (250 g) Filo- oder Yufkateig aus dem  
Kühlregal

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

## ZUBEREITUNG:

Vom Spargel bei Bedarf das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in sehr kleine Würfel schneiden.

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

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

HERTA Genuss Momente Grillschinken in Würfel schneiden. Crème fraîche mit Milch und einem Ei verrühren. Anschließend kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das andere Ei mit dem Wasser verrühren. Den Filoteig entrollen, die gesamten Teigblätter vierteln, jedes Quadrat mit verquirltem Ei bestreichen und sternförmig übereinanderlegen, sodass 10 Teigsterne entstehen.

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. Im Backofen auf dem Rost auf einer der unteren Schienen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und sofort warm oder auch kalt genießen.

### Nährwerte pro Portion:

233 kcal 7 g Fett  
868 kJ 573 mg Natrium  
16 g Eiweiß 6 g Zucker  
27 g Kohlenhydrate 2 g ges. Fettsäuren