

Strudeltörtchen mit Spargel und Herta Kräuterschinken



ZUTATEN für 10 Törtchen:

1 Packung (100 g) Herta Genuss Momente Kräuterschinken
250 g grüner Spargel
220 g festkochende Kartoffeln
Pflanzenöl
Salz, Pfeffer
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

ZUBEREITUNG:

1. Vom Spargel eventuell 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.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl heiß werden lassen. Spargel und Kartoffeln darin bei mittlerer Temperatur bissfest braten, salzen und pfeffern.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mulden der Form mit Öl einfetten.
4. Herta Genuss Momente Kräuterschinken in Würfel schneiden. Creme fraîche mit Milch und einem Ei verrühren, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Das zweite 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.
6. Die Teigsterne in die geölten Mulden legen und vorsichtig hineindrücken. Die Spargel- und Kartoffelstücke sowie die Schinkenwürfel gleichmäßig darauf verteilen und mit der Creme-fraîche-Masse bedecken.
7. Im Backofen aus dem Rost auf einer der unteren Schienen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und genießen.

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

*Nährwerte pro Stück: 90 kcal, 376 kJ, 2 g Eiweiß, 5 g Fett, 8 g Kohlenhydrate,
158 mg Natrium, 1 g Zucker, 0,3 g ges. Fettsäuren*