

Spargeltörtchen

[Griaß di Rezepte](#)[Frühling](#)[Ostern](#)[Spargel](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Muffinbackform fetten. Den Strudelteig in ca. 8 x 8 cm große Quadrate schneiden. Die Quadrate mit dem Pflanzenöl einpinseln und jeweils 4 Quadrate in einer 45-Grad-Drehung übereinanderlegen. Die gestapelten Teigquadrate vorsichtig in die einzelnen Mulden der Muffinbackform setzen. Den weißen Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Vom grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden und diesen ebenfalls in 1 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf Wasser mit 1 TL Kristallzucker erhitzen und die weißen Spargelstücke 5 Minuten kochen. Danach die grünen Spargelstücke für weitere 3 Minuten hinzugeben. Den Spargel abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Während die Spargelstücke kochen, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und in etwas Pflanzenöl in einer Pfanne dünsten. Die Crème fraîche mit dem Sauerrahm und dem Ei in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. $\frac{2}{3}$ der Spargelstücke unterheben. Die Teigquadrate in den Muffinbackformmulden zu $\frac{2}{3}$ mit Creme füllen, die restlichen Spargelstücke darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel für 20 Minuten backen.

Tipp: Die Törtchen schmecken warm und kalt. Dazu passt knackiger Blattsalat.



ZUTATEN

1 Pkg. Strudelteig

50 ml neutrales Pflanzenöl

1 Bund Frühlingszwiebeln

150 g weißer Spargel

150 g grüner Spargel

1 TL Kristallzucker

100 g Crème fraîche

50 g Sauerrahm

1 Ei (Größe M)

Salz & Pfeffer