

Spargeln im Strudelteig

Zutaten für 4 Personen

12	Stück	Spargeln, grün	Im unteren Drittel schälen, Stielenden weg-schneiden
12	Stück	Spargeln, weiss	Vom Köpfchen weg schälen, Stielenden weg-schneiden Spargeln im Dampfeinsatz getrennt bissfest ga-ren, auskühlen lassen. (Garen: grün ca. 10 Min, weiss ca. 20 Min.)
4	Blatt	Strudelteig	Blatt in 3 gleich breite Bahnen schneiden und in der Mitte halbieren.
12	Schei- ben	Modellschinken	Scheiben halbieren Teigstücke mit je einer halben Scheibe Schinken belegen und eine Spargel pro Teigblatt darin einwickeln. Spargelrollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und sofort im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 10-15 Min. backen.

Sauce

1.5	dl	Orangensaft, frisch	
1	TL	Maisstärke	Saft und Stärke kalt verrühren und anschliessend zu einer dicklichen Sauce köcheln.
1	TL	rosa Pfefferkörner, ge-trocknet	Im Mörser zerstossen
1-2	EL	Ketchup	
2-3	TL	Zucker, braun	
1-2	EL	Weissweinessig	
		Salz	Restlich Zutaten beigegeben mit Salz würzen und eine Minute köcheln. Auskühlen lassen. Spargeln mit Sauce servieren

