



Juni 2022



Anzahl: 16 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise

## Spargel-Nudel-Strudel

### Zutaten

#### 16 Personen

48 weisse Spargeln  
500g farbige Nudeln  
eine Prise Salz  
32 Tranchen roher Speck  
4 Eigelbe  
8 Esslöffel Milch  
8 Esslöffel Sbrinz gerieben

#### Sauce

3 Fenchel  
4 Esslöffel Butter  
2 dl Noilly Prat  
2 dl Weisswein  
4 dl Gemüsebouillon  
3 Briefchen Safran  
4 dl Rahm  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Die Spargeln grosszügig schälen und das hintere Drittel abschneiden
2. In einer grossen Pfanne Salzwasser aufkochen. Die Spargeln hineingeben und nur gerade bissfest kochen. Die Spargeln mit einer Schöpfkelle herausheben und beiseite stellen.
3. Im gleichen Wasser die Nudeln bissfest garen. In ein Sieb abgiessen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
4. Ein Ofenblech mit Backpapier belegen. Jeweils 3 Spargeln mit 2 Tranchen rohem Speck umwickeln. Jedes Spargelpack mit Nudeln umwickeln. Die Spargelstrudel nebeneinander auf das Blech legen. Eigelb und Milch gut verquirlen. Die Spargelstrudel damit bepinseln und den geriebenen Sbrinz darüber streuen.
5. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
6. Für die Sauce den Fenchel halbieren und in kleine Würfelchen schneiden.
7. In einer kleinen Pfann die Butter erhitzen. Den Fenchel andünsten. Mit Noilly Prat, Weisswein und Bouillon ablöschen. Den Safran beifügen und die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen. Den Rahm dazu geben und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet.
8. Inzwischen die Spargelstrudel im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 10 Minuten backen, bis die Teigwaren an den Rändern leicht Farbe annehmen.
9. Die Fenchelsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Spargelstrudeln servieren.