

# Spargel auf kärntner Art



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 120 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (griffig)	300 g
Salz	2 Teelöffel
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Butter	80 g
Geriebener Parmesan	80 g
weißer Spargel	500 g
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	100 g
Olivenöl	50 ml
Semmelbrösel / Paniermehl	80 g
Knoblauchzehen	1 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	¼ Bund
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

- 300 g griffiges Mehl
- 2 TL Salz
- 2 Eier
- 1 Ei (zum Bestreichen)
- 80 g Butter (zum Übergießen)
- 80 g Parmesan zum Bestreuen
- griffiges Mehl (für die Arbeitsfläche)
  
- Für die Fülle:
- 500 g weißer Spargel
- 100 g Erdäpfel (gekocht, ausgekühlt und fein gerieben)
- 50 ml Olivenöl
- 80 g Semmelbrösel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Petersilie
- 2 Eidotter

- Salz
- Pfeffer

Weißer Spargel gut schälen, holzige Teile entfernen und in leicht gesalzenem Wasser, je nach Stärke 15-25 Minuten langsam köcheln lassen. Abseihen und fein schneiden.

Mehl, Salz, Eiern und etwas Wasser einen mittelfesten Strudelteig zubereiten.  
Den Teig zu einer Kugel formen und mit Klarsichtfolie abdecken. Im Kühlschrank rasten lassen.

Die Semmelbrösel in heißem Olivenöl anrösten und auskühlen lassen.  
Petersilie sowie gekochten fein geschnittenen Spargel und fein gehackten Knoblauch untermischen.  
Fein gerieben ausgekühlte gekochte Kartoffel und Eidotter darunter mengen sowie mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.  
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und einen breiten Streifen an den Rändern mit versprudeltem Ei bestreichen.  
Die Spargelfülle in nussgroßen Häufchen darauf geben und den Teig drüberklappen.  
Andrücken und halbmondförmig ausstechen.  
Die Ränder mit einem Gabelzinken festdrücken.  
In einem geeigneten Topf Salzwasser aufkochen lassen die Spargeltaschen einlegen und ca. 10-12 Minuten kochen.  
Herausheben und abtropfen lassen.  
Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit gebräunter Butter übergießen und mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen.  
Mit grünen oder Gurkensalat servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1796-Spargel-auf-kaerntner-Art.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)