Gerolltes Spargel Kräuter Stromboli

Einkaufsliste:

Stromboli:

220ml Wasser
1Pck. Trockenhefe oder 20g Frischhefe
1 TL brauner Zucker
80g weiche Butter
450g Mehl (Typ 550 oder 1050)
2TL Salz
2 Knoblauchzehen
1 Handvoll gehackte Petersilie
1TL schwarzen Pfeffer

Für die Füllung:

100g spanischen Schinken
100g Schinkenwürfel
500-600g Spargel
100g flüssige Butter
2Knoblauchzehen
1TL Salz
1Handvoll Petersilie
1Zwiebel
1 Bund Frühlingszwiebeln
50ml Milch
1TL Mehl
80g geriebenen Käse oder Ziegenweickäse
1 Eigelb
1EL Milch
Etwas Sesam, Mohn
25 fein geriebenen Parmesan

So wird's gemacht

Zunächst die Füllung vorbereiten. Hierfür den Spargel schälen und blanchieren, er sollte bissfest sein. Nun 50g Butter in einer Pfanne schmelzen, beide Zwiebelsorten fein hacken und in die Butter geben. Beide Schinkensorten hinzugeben und anbraten lassen. Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzugeben. Spargel in die Masse geben und leicht mitbraten. Milch mit dem Mehl vermischen und in die Masse geben, kurz köcheln lassen bis die Masse etwas eindickt. Von der Kochstelle nehmen und Petersilie untergeben. Vollständig abkühlen lassen.

Für das Stromboli Lauwarmes Wasser in eine große Schüssel geben und die Hefe sowie den Zucker im Wasser auflösen, verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun zunächst das Mehl, dann das Salz, gepressten Knoblauch, Kräuter und die sehr weiche Butter hinzugeben und etwa 5-10 Minuten kneten bis der Teig locker leicht ist. Den Teig mit etwas Butter einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 2 Stunden an einem warmen Ort
ruhen lassen.

Derweil 50g Butter schmelzen und mit dem Knoblauch, Salz und nach Belieben Petersilie vermengen. Teig nochmal kurz durchkneten und auf einer langen, leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1m lang und 10-15cm breit ausrollen. Mit dem Buttergemisch einstreichen. Nun zunächst die Spargelstangen der Länge nach in die Mitte des gesamten Teiges legen, ca. 3-4 Stangen nebeneinander. Auf dem Spargel die Schinkenmasse geben. Zum Schluss etwas Käse bzw. Ziegenkäse verteilen. Nun mit einer Schere die Seiten rechts und links in gleich viele Streifen einschneiden. Die Enden jeweils nach innen klappen und die Streifen rechts und links im Wechsel in die Mitte einschlagen – flechten. Am Ende entsteht ein langer, dünner Zopf. Diesen etwas zur Seite kippen, nochmal kurz zusammendrücken und dann der Länge nach zu einer Schnecke einrollen. Die Schnecke in eine mit Butter eingeriebene Ofenform geben oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und nochmals 50 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch vermischen und das gerollte Stromboli rundum einpinseln. Mit Sesam und Mohn nach Belieben bestreuen. Zum Schluss etwas Parmesan auf dem Stromboli verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 20-30 Minuten backen.