

# Stromboli mit Spargel oder Bolognese



## So wird's gemacht:

Hefe mit dem lauwarmen Wasser mischen, Honig hinzufügen und kurz ruhen lassen. Olivenöl zu der Masse geben, Mehl mit Salz mischen und mit der Hefemasse vermengen. Gut durchkneten. Der Teig wird leicht kleben, so ist es genau richtig! 1 EL Olivenöl auf die Hände geben und den Teig damit einreiben. Nun ca. 45 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Für die Kräuterbutter alle Zutaten gut vermengen.

**Entweder für die Spargel Füllung:** Spargel blanchieren. Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen, Creme Fraiche hinzugeben, mit Petersilie, Salz und Pfeffer sowie Knoblauch würzen und umrühren. Teig ausrollen, mit der Kräuterbutter bestreichen. Schinken in die Mitte legen, darauf den Spargel und darauf die Creme Fraiche Masse geben, zum Schluss mit Käse bestreuen. Brot an den Seiten einschneiden und wie einen Zopf zusammen flechten.

**Oder für Bolognese Füllung:** Hackfleisch in Olivenöl anbraten, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben, mit der Passata vermengen und mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Tomaten halbieren. Teig ausrollen, mit der Kräuterbutter einstreichen. In die Mitte die Bolognese geben, darauf die Tomaten, zum Schluss mit Käse bestreuen. Brot an den Seiten einschneiden und wie einen Zopf zusammen flechten.

Bei beiden Broten nochmal 30 Minuten Ruhezeit, dann Eigelb und Milch verquirlen und das Brot damit einpinseln, mit dem Parmesan und nach Belieben mit Kräutern bestreuen.

Bei 180°C Umluft ca 15-20 Minuten goldbraun backen.

## Einkaufsliste:

### Für den Teig

- 1 Pck. Hefe oder 20g Frischhefe, 60ml Olivenöl
- 2 ¼ EL Honig
- 560g Weizenmehl (Typ 550), 320ml lauwarmes Wasser
- 1 ½ TL Meersalz
- 1 EL Olivenöl

### **Entweder mit:**

#### Für die Spargel Füllung:

- Etwa 500g Spargel
- 100g Creme Fraiche
- 2 Frühlingszwiebeln
- 50g Schinken
- 25g Butter
- Handvoll Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Knoblauch
- 50g geriebenen Käse
- 25g geriebenen Parmesan
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

### **Oder:**

#### Bolognese Füllung

- 250g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100ml Tomatenpassata
- Knoblauch
- Oregano
- Majoran
- Salz & Pfeffer
- 10 Cherry Tomaten
- Basilikum
- 50g Parmesan
- 50g geriebener Käse
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

#### Die Kräuterbutter:

- 100g Butter, 1 kl. Knoblauchzehe, Prise Salz und etwas Pfeffer, 1 TL Petersilie