

Spargel-Brotstangen



Für den Teig:
10g frische Hefe oder ½ Pck. Trockenhefe
50 g + 1TL weiche Butter,
300-350g Mehl (Typ 550)
1EL Honig,
150ml lauwarmes Wasser,
1TL Meersalz
3-4 Frühlingszwiebeln
1 TL Knoblauchpulver

Außerdem:
100 g Butter
1 TL Meersalz
1 Knoblauchzehe
Handvoll Petersilie
Salz & Pfeffer
100g geriebenen Cheddar
500 g Spargel

Für den Teig: Honig mit der Hefe cremig rühren, lauwarmes Wasser hinzufügen, alles verrühren bis die Hefe vollständig aufgelöst ist, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Derweil Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden.

Hefegemisch mit dem Mehl geben und den restlichen Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten, mehr Mehl hinzugeben, sollte der Teig zu klebrig sein.

Hände mit 1 TL Butter einreiben und den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten, sodass der gesamte Teig mit Butter bedeckt ist. In der Schüssel abgedeckt für 25 Minuten ruhen lassen.

Für die Kräuterbutter 100 g weiche Butter mit Meersalz, gepresstem Knoblauch und gehackter Petersilie mischen und in den Kühlschrank stellen, ziehen lassen.

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit 2 EL Butter einpinseln, etwas mit Salz bestreuen.

Spargel schälen. Nun den Teig ausrollen, in Streifen schneiden, zur Hälfte überklappen, eindrehen und um jeweils eine Spargelstange drehen.

Mit Dreiviertel der Kräuterbutter einpinseln und mit dem Käse gleichmäßig bestreuen. Nun im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Erneut mit der restlichen Kräuterbutter bepinseln und servieren.