GEBACKENER SPARGEL IM BLÄTTERTEIG MIT KOHLRABI-SPARGEL-SALAT

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Dressings bleiben am Salat haften
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten

25

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

270 g	Blätterteig, 1 Packung

FÜR DEN GEBACKENEN SPARGEL

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
1 kg	Weisser Spargel
100 g	Bärlauch
50 g	Frischkäse
10 g	Stärke, z.B. Maizena
2 EL	Paniermehl
	Salz und Pfeffer
1	Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DEN SALAT

100 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
250 g	Spargeln, gewürfelt
250 g	Kohlrabi, gewürfelt
100 g	Cherrytomaten, halbiert
125 g	Naturjogurt
45 ml	Olivenöl
1 EL	Apfelessig
3 EL	Kräutermischung, gehackt
	Salz und Pfeffer
	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Spargel schälen und im gesalzenen und gezuckerten Wasser ca. 10 Minuten kochen.
3. Bärlauch blanchieren und gut ausdrücken.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Maizena, Paniermehl, Salz und Pfeffer dazumischen.
5. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten und in 4 gleich große Streifen teilen.
6. Teigstreifen mit der Bärlauchmasse bestreichen, mit Spargel belegen und zusammenrollen (Spitzen freilassen).
7. Teig mit Ei bestreichen, Spargelspitzen mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
8. Für den Salat Spargel und Kohlrabi weich kochen.
9. Ungekühltes QimiQ Classic, Jogurt, Öl, Essig, Kräuter und Gewürze mit einem Stabmixer gut

aufmixen.

10. Den vorbereiteten Salat damit marinieren.