



GEBACKENER SPARGEL IM BLÄTTERTEIG

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack 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

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.