



GEBACKENER SPARGEL IM BLÄTTERTEIG MIT KOHLRABI-SPARGEL-SALAT

QimiQ AVANTAGES

- 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



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

270 g Pâte feuilletée, 1 Packung

FÜR DEN GEBACKENEN SPARGEL

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 kg Asperges blanches

100 g Bärlauch

50 g Fromage frais

10 g Fécule de maïs

2 cs Chapelure

Sel et poivre

1 Œuf(s), pour badigeonner

FÜR DEN SALAT

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Asperges, coupé en dés

250 g , coupé en dés

100 g Tomates cerises, halbiert

125 g Yogourt nature

45 ml Huile d'olive

1 cs Vinaigre de pomme

3 cs Fines herbes, haché

Sel et poivre

Sucre

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Spargel: Spargel schälen und im gesalzenen und gezuckerten Wasser ca. 10 Minuten kochen.
3. Bärlauch blanchieren, gut ausdrücken und fein schneiden.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Bärlauch, Frischkäse, Stärke, Brösel, 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, Joghurt, Öl, Essig, Kräuter und Gewürze mit einem Stabmixer gut aufmixen.

10. Den vorbereiteten Salat damit marinieren.