



# GEBACKENER SPARGEL IM BLÄTTERTEIG

## QimiQ AVANTAGES

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

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. 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.