



# 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** Tante Fanny frischer Blätterteig, 1 Packung

### FÜR DEN GEBACKENEN SPARGEL

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**1 kg** Weißer Spargel

**100 g** Bärlauch

**50 g** Frischkäse

**10 g** Maisstärke

**2 EL** Semmelbrösel

Salz und Pfeffer

**1** Ei(er), zum Bestreichen

### FÜR DEN SALAT

**100 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Spargel, gewürfelt

**250 g** Kohlrabi, gewürfelt

**100 g** Kirschtomaten, halbiert

**125 g** Naturjoghurt

**45 ml** Olivenöl

**1 EL** Apfelessig

**3 EL** Kräutermischung, gehackt

Salz und Pfeffer

Zucker

## ZUBEREITUNG

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.