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	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

ZUBEREITUNG

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.