



# GEBACKENER SPARGEL IM BLÄTTERTEIG MIT KOHLRABI-SPARGEL-SALAT

## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Les sauces adhèrent à la salade
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**270 g** Pâte feuilletée, 1 paquet

### FÜR DEN GEBACKENEN SPARGEL

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**1 kg** Asperges blanches

**100 g** Ail des ours

**50 g** Fromage frais

**10 g** Féculé 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** Chou(x)-rave(s), coupé en dés

**100 g** Tomates cerises, coupées en deux

**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.