



GEBACKENER SPARGEL IM BLÄTTERTEIG MIT KOHLRABI-SPARGEL-SALAT

QimiQ VANTAGGI

- 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



semplicement

INGREDIENTI PER 4

270 g Pasta sfoglia, 1 Packung

FÜR DEN GEBACKENEN SPARGEL

125 g QimiQ Classic,
1 kg Asparago bianco
100 g Erba orsina
50 g Formaggio fresco
10 g Maizena
2 Pangrattato
Sale i pepe
1 Uovo (Uova),

FÜR DEN SALAT

100 g QimiQ Classic,
250 g Asparago,
250 g rapa,
100 g Pomodori ciliegini,
125 g Yogurt naturale
45 Olio d'oliva
1 Aceto di mele
3 Misto di erbe,
Sale i pepe
Zucchero

PREPARAZIONE

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

aufmischen.

10. Den vorbereiteten Salat damit
marinieren.