



GEBACKENER SPARGEL IM BLÄTTERTEIG

QimiQ VANTAGGI

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

PREPARAZIONE

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.