

SPARGEL PACKAGE

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
250 g Plunderteig fertig oder Blätterteig fertig
500 g Spargel grün
200 g Frischkäse
100 g Bärlauch oder frischer Baby Spinat
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer
125 ml Sauce Hollandaise
1 Ei

ZUBEREITUNG:

1. Den Spargel in kochendes Wasser legen und ca. 5 Minuten kochen, anschließend kalt abschrecken
2. Das Pad auf beiden Seiten kurz in einer Pfanne mit Öl anbraten und zur Seite stellen
3. Den Frischkäse mit dem Bärlauch, etwas Zitronensaft und Schale, den Knoblauch, Salz und Pfeffer mit dem Mixstab pürieren
4. Den Plunderteig in Quadrate schneiden, damit das Pad darauf passt
5. Nun das Pad auf die Teig-Quadrate legen, den Frischkäse aufstreichen und die Spargelstangen darauf platzieren
6. Die seitlichen Teigecken nun einschlagen und mit etwas Ei bestreichen
7. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 15 min backen
8. Mit fertiger warmer Sauce Hollandaise servieren

