



ALvis
Restaurant

Spargelpäckchen mit Garnelen und Kerbel-Dip

Zutaten

- 100 g tiefgefrorene, vorgegarte Garnelen
- 300 g dünne weiße Spargelstangen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Packung Strudelteigblätter Filo- oder Yufkateig
- 100 g Butter
- 1/2 Töpfchen Kerbel
- 100 g Schmand
- 250 g Magerquark
- Zucker
- Küchengarn

Zubereitung

1. Garnelen auftauen lassen. Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in kleine Stücke schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Garnelen grob in Stücke schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken reiben. Hälfte der Schale fein abreiben. 1/2 Zitrone auspressen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Spargel darin unter Wenden 4–5 Minuten braten. Garnelen zugeben, ca. 1 Minute weiterbraten. Lauchzwiebeln und Zitronenschale unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, in eine Schüssel füllen, auskühlen lassen.
3. Teigblätter bei Raumtemperatur ca. 10 Minuten ruhen lassen. Butter schmelzen. 1 Teigblatt vierteln. 1 ganzes Teigblatt flach auf die Arbeitsfläche legen, mit Butter bestreichen. 1 Teigblatt darauflegen. 1 Teigviertel mit Butter bestreichen. Teigviertel mit der Butter nach unten mittig auf die 2 Teiglagen legen. Ca. 1/4 der Spargelmischung daraufgeben. Enden der großen Teigblätter hochnehmen, über der Füllung zu einem Säckchen falten, mit Küchengarn festbinden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Übrige Spargelmischung, Teigviertel und -blätter mit jeweils etwas Butter ebenso verarbeiten. Noch nicht benutzte Teigblätter mit einem nicht zu feuchten Tuch bedecken. Fertige Säckchen mit übriger flüssiger Butter beträufeln.
4. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) auf unterer Schiene 20–25 Minuten braun backen. Inzwischen Kerbel waschen, trocken schütteln. Vom Kerbel die groben Stiele entfernen. Restlichen Kerbel fein hacken. Schmand, Quark und Kerbel verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Säckchen herausnehmen, anrichten, Kerbel-Dip dazureichen.

FOLLOW US!

