



SPARGEL QUICHE

Zutaten für eine Tarteform: 500 g grüner Spargel, 6 Frühlingszwiebeln, Wajos Alba Öl, Salz, Pfeffer, 300 g Ziegenfrischkäse, Kirschtomaten, 150 g saure Sahne, 3 Eier, 1 EL Wajos Café de Paris Dip, ½ TL Honig.

Zutaten für den Mübeteig: 250 g Mehl, 125 g weiche Butterstücke, 1 Eigelb, 50 ml kaltes Wasser.

Zubereitung: Zuerst muss der Mübeteig hergestellt werden. Hierfür verkneten Sie Mehl, Butter, Eigelb und kaltes Wasser, formen daraus eine Kugel und geben diese in Frischhaltefolie einge-

wickelt für 2 Stunden in den Kühlschrank. Den Teig anschließend ausrollen, in eine gefettete Tarteform geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und 15 Minuten bei 185° C backen. In der Zwischenzeit schälen Sie den Spargel im unteren Drittel und schneiden die Frühlingszwiebeln in Ringe. Braten Sie beides in Albaöl an – mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Café de Paris Dip lassen Sie in Wasser aufquellen und verrühren ihn dann mit Ziegenfrischkäse, saurer Sahne, Eiern und Honig. Die Masse geben Sie nun in die Tarteform und verteilen das Gemüse darüber. Nach 45 Minuten Backzeit bei 180° C ist die Tarte servier- und genussbereit.

Zutaten für eine Quiche, Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 2 Stunden Ruhezeit + 45 Minuten Backzeit, Schwierigkeitsgrad: mittel

Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR

www.wajos.de

Erhältlich bei:

Spargelzeit

MIT WAJOS



Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR



LEMON SPARGEL SUPPE

Zutaten: 9 Stangen Spargel, 1 Prise Zucker, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 1 Ei, 1–2 EL **Wajos Wild Garlic Bruschetta**, Sahne, Limettensaft und Zeste, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Die Enden des Spargels schneiden Sie etwa daumendick ab, schälen den Spargel und schneiden ihn schließlich in 2 cm große Stücke. Die Spargelschalen lassen Sie dann mit 2 Liter Wasser, Salz, Zucker und dem Limettensaft unter dem Siedepunkt etwa 15 Minuten köcheln. Die dadurch entstandene Spargelbrühe anschließend durch ein Sieb in einen

anderen Topf gießen, erneut erhitzen und die Spargelstücke 5 bis 7 Minuten gar ziehen lassen – anschließend mit einer Schaumkelle wieder heraus nehmen. Zerlassen Sie nun Butter in einem Topf, bestäuben Sie diese mit Mehl – unter Rühren leicht anbräunen lassen. Dann mit der Spargelbrühe aufgießen und die Bruschetta zugeben. Wichtig: Mit einem Schneebesen aufrühren, so dass sich keine Klumpen bilden. Jetzt füllen Sie die Suppe nach Geschmack mit Sahne auf, schmecken sie mit Salz und Pfeffer ab und geben vor dem Servieren die Spargelstücke und die Limettenszesten hinein – fertig.

Zutaten für 2 Portionen, Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten, Schwierigkeitsgrad: leicht

RUSTIKALES AVOCADO-SPARGEL-SANDWICH

Zutaten für das Brot: 150 g Weizenvollkornmehl, 75 g Weizenmehl Typ 550, 25 g Haferkleie, ½ Würfel Hefe, 1 Prise Zucker, 1 TL Salz, 160 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Olivenöl, 1 EL **Wajos Wild Garlic Bruschetta**.

Zutaten für das Sandwich: 250 g grüner Spargel, 4–6 Scheiben Brot, 1 Avocado, 2 EL Alba Öl, 75 g Joghurt, 50 g Mayonnaise, 1 TL **Wajos Café de Paris Dip**, getrocknete Tomaten – eingelegt, Knoblauch, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Zuerst muss natürlich das rustikale Brot gebacken werden. Hierfür beide Weizenmehle und die Haferkleie in einer Schüssel miteinander vermischen und in der Mitte eine Mulde bilden, in welche Sie die Hefe hinein bröckeln. Fügen Sie Zucker und 40 ml Wasser hinzu und lösen Sie die Hefe mit einer Gabel auf. Die Masse sollte nun für 10 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen, bevor Sie die übrigen Zutaten hinzugeben. Alles miteinander verkneten, den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben und nochmals zugedeckt an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.

Im nächsten Schritt formen Sie den Teig zu einem Laib und legen ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, wo er erneut 30 Minuten gehen muss. In dieser Zeit heizen Sie den Backofen schon auf 200° C vor und stellen eine mit Wasser gefüllte, feuerfeste Form hinein. Sobald die 30 Minuten vorbei sind pinseln Sie das Brot mit Wasser ein und lassen es für 30 Minuten im Ofen backen – anschließend abkühlen lassen.

Währenddessen können Sie schon die Vorbereitungen für den köstlichen Belag vornehmen. Lassen Sie den **Wajos Café de Paris Dip** in Wasser quellen und verrühren Sie ihn schließlich mit Joghurt und Mayo. Den Spargel am unteren Drittel schälen und halbieren, den Knoblauch schälen und hacken und zusammen mit dem Spargel leicht in Alba Öl anbraten bis er bissfest ist. Die Avocado schälen Sie ebenfalls, halbieren sie und befreien sie vom Kern, um feine Scheiben daraus schneiden zu können.

Im letzten Schritt schneiden Sie das abgekühlte Brot in Scheiben, bestreichen es mit **Café de Paris Dip** und belegen es mit Spargel, Avocado und den getrockneten Tomaten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und genießen!

Zutaten für 1 Brot, Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 30 Minuten Backzeit, Schwierigkeitsgrad: mittel



SPARGEL TORTELLINI

Zutaten für den Nudelteig: 400 g Weizenmehl (Typ 00 oder Semola Mehl), 4 Eier, 1 Pr. Salz.

Zutaten für die Spargel-Füllung: 200 g grüner Spargel, ½ Zwiebel, 75 g Frischkäse, 2 EL geriebener **Parmesan**, 2 EL **Wajos Parmesan Blend**, 50 g Walnüsse, 225 g Paniermehl, Zesten von einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Aus Mehl, Eiern und Salz kneten Sie den Teig, den Sie schließlich ausrollen und in

gleichgroße Quadrate schneiden. Den Spargel schälen, weich kochen, mit den restlichen Zutaten pürieren und abschmecken. Diese Masse formen Sie dann zu Kugeln und geben sie jeweils in der passenden Menge in die Mitte des Teig-Quadrats. Dieses falten Sie nun diagonal von einer Ecke zur anderen, legen einen Finger auf die Mitte der Nudel und führen die zwei äußeren Spitzen um den Finger zueinander.

Fertig sind die Tortellini, die Sie nun in heißes Wasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Zutaten für 4 Portionen, Zubereitungszeit: 1,5 Stunden, Schwierigkeitsgrad: schwer