

Zubereitung

ASIA-SPARGEL & RÜEBLI UNTER DER HAUBE

Hauptspeise

Ergibt 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 h 10 min



Zutaten

ASIA-SPARGEL & RÜEBLI UNTER DER HAUBE

500 g weisse Spargeln, geschält

300 gr Rüeblü (Karotten), der Länge nach in Viertel geschnitten

1 EL Peterli (Petersilie)

Salz

2 runde Blätterteige

1 Ei

Sauce

5 dl Kokosnussmilch

1 EL gelbe Thai Currypaste

1 EL Sweet Chillisauce

2 EL Maizena Express

1 Ei, zum Bestreichen

1. Rüeblli und Spargeln zusammen in Salzwasser 20 min weich kochen. Wasser ableeren und das Gemüse in eine flache Gratin-oder Pieform geben.
2. Für die Sauce; die Kokosmilch mit der Currypaste und der Sweet Chillisauce in einer hoher Pfanne erhitzen. Das Maizena Express zufügen und bei grosser Hitze kurz zu einer dicklichen Sauce aufschäumen lassen. Über das Gemüse geben.
3. Den Peterli darüberstreuen. Nun das Ei trennen und mit dem Eiweiss den Formenrand bestreichen. Ein Teig nun darüber legen und etwas andrücken, ebenfalls mit dem Eiweiss bestreichen.. Aus dem zweiten Teig Streifen schneiden und dekorativ über den ersten Teig legen. Mit Eigelb bestreichen.
4. Backen: Untere Schiene 200 Grad / Heissluft / 10-15 min je nach gewünschter Bräunung.
5. Heiss servieren!

Genuss-Tipp: Dazu passt ein saisonalen Blattsalat und nach Belieben ein Glas Most oder Weisswein.

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



GEMÜSEKÜCHE

Rezept von Belinda Kern