




Spargel im Brezel-Mantel mit Dip

Raffinierte Kombination aus weißem Spargel, Brezeln und einem Honig-Senf-Dip

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Spargel im Brezel-Mantel:

4 TK-Laugenbrezelrohlinge

20 g Butter

8 weiße Spargelstangen

Salz

Zucker

Dip:

100 g mittelscharfer Senf

40 g Honig

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

1 EL gehackte glatte Petersilie

Salz

frisch gemahlener schwarzer

Pfeffer

Außerdem:

etwa 120 g Fleischkäse, in
dünnen Scheiben

1 Vorbereiten:

Brezelrohlinge auf Backpapier etwa 20 Min. auftauen. Butter zerlassen. Spargel schälen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Dip:

Zutaten miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Spargel im Brezel-Mantel:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Salz, Zucker (auf 1 l Wasser 1 1/2 TL Salz und 1/2 TL Zucker) und Spargel hineingeben und etwa 7 Min. garen. Brezeln zu je einem Strang auseinandernehmen und jeweils halbieren, so dass insgesamt 8 Teigstränge entstehen (Abb. 1).



- 4 Die dicken Enden etwa flach drücken. Teigstränge beginnend mit dem dickeren Ende von unten nach oben spiralförmig um die Spargelstangen wickeln (Abb. 2). Mit der Naht nach unten auf das Backblech legen. Brezeln mit der Butter bestreichen. Backblech in den Backofen schieben und Spargel-Brezeln goldbraun backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 8 Minuten

- 5 Spargel im Brezel-Mantel mit dem Dip und dem Fleischkäse anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Spargel im Brezel-Mantel schmeckt warm oder kalt.
- Nach Belieben vor dem Backen mit Sesam bestreuen.