

Strudelteig-Türmchen mit Frühlingsquark und fröhlicher Salaten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die Verbindung von luftig leichtem, im Ofen knusprig gebackenem Strudelteig und cremigem, herzhaft gewürztem Frühlingsquark ist für jeden Gaumen ein Genuss.

Es ist ein Rezept das großen Wert auf die ersten Erzeugnisse von Mutter Natur legt, die mit Beginn der warmen Jahreszeit aus dem Boden sprießen.

Besonders lecker schmeckt der Frühlingsquark, wenn man auf Schnittlauch aus dem heimischen Garten oder vom eigenen Balkon zurückgreifen kann.

Der grüne/weiße Spargel rundet das fröhliche Gericht ab und schmeckt, in Verbindung mit dem Frühlingsquark als Dip, wunderbar.

Das Rezept eignet sich besonders als kleine Vorspeise. Kann aber auch, mit entsprechend mehr Zutaten, als Hauptgericht dienen.

Der Salat dient dann als nette, kleine Nebenspeise.

Wer seine Kochkunst gerne nach der jeweiligen Jahreszeit ausrichtet, wird viel Spaß mit diesem vegetarischen Rezept haben. Es ist schnell und einfach angerichtet und rundum gesund.

Zutaten

- 1 Strudelteigblatt Filo- oder Yufkateig aus dem Kühlregal (25 g; 30 x 31 cm)
- 30 - 40 g Butter
- 2 - 3 EL Puderzucker
- 75 g Frisée Salat (Krause Endivie), geputzt, mundgerecht gezupft, in kaltem Wasser aufgefrischt
- 2 - 3 Stangen weißer Spargel, herkömmlich geschält, holzige Enden gekappt
- 2 - 3 Stangen grüner Spargel, falls erforderlich im unteren Drittel geschält, holzige Enden gekappt
- 8 - 10 Kirschtomaten ohne Blüte, gebrüht, abgezogen, ev. halbiert
- 250 g Bio - Sahnequark
- 4 - 6 Radieschen, in Scheiben, dann in Streifen geschnitten
- ½ Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 2 EL heller Balsamico - Essig

- 2 EL Olivenöl
- Kerbelblättchen zum Garnieren
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Backofen auf 200 °C vorheizen, mit Umluft: 175 °C. Die Filotteigblätter auslegen, auf Raumtemperatur auftauen lassen.

Schritt2

12 Plättchen à 6 - 7 cm mit einem Ausstecher oder Wasserglas ausstechen. Mit etwas Abstand auf das gefettete, flache Backblech legen. Mit flüssiger Butter bestreichen, mit Puderzucker bestäuben. Für ca. 3 min. auf der oberen Schiene knusprig backen, danach auskühlen lassen.

Schritt3

Anschließend den Frühlingsquark, je nach Vorliebe, ruhig Fingerdick auf den Blätterteig auftragen, Schicht für Schicht. Radieschen in Scheiben schneiden und dekorativ mit dem Salat um die Plättchen verteilen.

Schritt4

Den Spargel in wenig Salzwasser mit einer Prise Zucker „bissfest“ kochen, heraus nehmen und schräg in 3 - 4 cm lange Stücke schneiden. Anschließend neben den Strudelteig-Türmchen auf dem Teller anrichten. Der Frühlingsquark fungiert wunderbar als Dip für den Spargel

Schritt5

Das Dressing: Etwas von dem Spargelwasser, mit Balsamico, Olivenöl, Salz, schwarzem Pfeffer zu einem geschmackvollen Dressing verrühren. Den Spargel und die Kirschtomaten darin marinieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen, Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/strudelteig-tuermchen-fruehlingsquark-fruehsommerlichen-salaten/>