

# Spargelstangen im Wan Tan Teig gefüllt mit Erdbeeren und Frischkäse

250 G FRISCHKÄSE  
100 G QUARK 40%  
100 ML SCHMAND  
1 EL PFEFFERMIX  
4 EL UNRAFFINIRTER ZUCKER  
1 EL ZITRONENSAFT  
1 TL ZITRONENSCHALE  
350 G ERDBEEREN  
40 STANGEN DÜNNER SPARGEL  
20 BLATT WAN TAN  
2 EIGELB  
4 EL RAPSKERNÖL

Zuerst den Frischkäse, Quark und Schmand in einer Schüssel verrühren.

Alle Zutaten von Pfeffermix bis Zitronenschale zur Käse-Quarkmischung zugeben und verrühren.

Von der Zitrone nur die gelbe Schicht abreiben und fein hacken.

Erdbeeren putzen und dann Würfeln, anschließend unter die Käse-Quarkmischung heben.

Nun den Spargel bissfest kochen und das Wan Tan Blatt auf dem Tisch auslegen und 3 von den 4 Kanten mit Ei einstreichen.

1 El Käse-Erdbeermischung in der Mitte vom Wan Tan Blatt streichen und dann mit 2 Stangen Spargel belegen. Nun den Spargel in das Blatt einrollen und dabei die Enden gut einklappen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und dann die Wan Tan Rollen vorsichtig braten.

Dazu passt z.B. ein Erdbeerschutney oder Salat sehr gut.

Guten Appetit!

