Ölz Mini Butter Croissants mit Spargel-Frischkäse Füllung

Frühlingshaft, cremig & fein belegt – ideal für Brunch oder besondere Genussmomente



Zutaten
12 Ölz Mini Butter Croissants
130 g Frischkäse
5 Stangen grüner Spargel
2 EL fein geriebener Parmesan
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit
20 min

1. Spargel vorbereiten:
Grünen Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten, bis er bissfest ist. Anschließend abkühlen lassen.

2. Füllung zubereiten:
Frischkäse mit Parmesan verrühren. Den abgekühlten Spargel unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Croissants aufbacken:
Die Ölz Mini Butter Croissants bei 160 °C für 2-4 Minuten aufbacken, bis sie außen leicht knusprig sind.

4. Füllen:
Croissants vorsichtig aufschneiden und mit der Spargel-Frischkäse-Creme bestreichen.

5. Anrichten:
Nach Wunsch dekorativ in Seidenpapier wickeln und sofort servieren.