

Röstbrot mit Grünspargel

Crostini con asparagi

Zutaten : für 4 Portionen als Snack:

4 Scheiben Kastenweißbrot

16 gekochte Spargelköpfe

2 Eier

20 g Butter

2 EL gehackte Blatt Petersilie

Meersalz

Frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung :

Für die Röstbrote mit Grünspargel haben wir die Weißbrotsscheiben angetoastet. Die Eier wurden hart gekocht (10 Minuten). Der Backofen auf 180 °C hochgeheizt. Die gekochten Eier wurden kalt abgeschreckt, gepellt, fein gehackt und in eine Schüssel gegeben. Die Petersilie haben wir gewaschen, trocken geschüttelt, fein gehackt und unter die gehackten Eier gemischt. Die Masse wurde noch gesalzen und gepfeffert.

Jetzt wurde das Toastbrot gebuttert und jede Scheibe halbiert. Auf jede Röstbrot-Scheibe kam etwas von der Ei-Masse und darauf zwei Spargelköpfe.

Die so vorbereiteten Röstbrotsscheiben wurden im vorgeheizten Backofen 5 Minuten überbacken.

Ein Tipp von uns Kochbären:

Besonders lecker ist auch eine Variante mit Mozzarella. Man legt zwei dünne mit Paprikapulver gewürzte Mozzarella-Scheiben quer über die Spargelköpfe, bevor man die Crostini überbäckt.