Rezept

Spargel-Crostini

Ein Rezept von Spargel-Crostini, am 27.04.2024

Zutaten

300 g	grüner Spargel
1	große Fleischtomate
3 TL	Olivenöl
8 Scheiben	Lachsschinken (ca. 80 g)
8	Basilikumblätter
	Salz
	Pfeffer
125 g	Mozzarella
8 Scheiben	Ciabattabrot oder Baguette

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, putzen und das untere Drittel schälen. In kochendem Salzwasser 8 Min. kochen. Herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Tomate kurz überbrühen, häuten, entkernen, klein würfeln. Mit Salz, Pfeffer und Öl mischen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Spargel halbieren, je 2 Stücke mit 1 Scheibe Schinken umwickeln.

2. Ofen auf 250° (Umluft 230°) oder Backofen-Grill vorheizen. Brote auf dem Rost im Ofen oder unter dem Grill (2. Schiene von unten) 4-5 Min. rösten. Tomate daraufgeben. Mit Spargel und Mozzarella belegen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 3-4 Min. überbacken. Mit je 1 Blatt Basilikum garnieren.