

Rezept

Spargel-Käse-Toast

Ein Rezept von Spargel-Käse-Toast, am 09.06.2026

Zutaten

8	Stangen grüner Spargel		Salz
4 Scheiben	Toastbrot	30 g	Bärlauch (ersatzweise Basilikum)
60 g	weiche Butter		Pfeffer
8 Scheiben	Butterkäse (ca. 180 g)	4 Scheiben	gekochter Schinken

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Die Stangen halbieren und in Salzwasser in 10-12 Min. garen. In einem Sieb kalt überbrausen, abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Toastscheiben rösten. Den Bärlauch waschen, trockenschütteln und fein hacken. Mit einer Gabel gut unter die Butter mengen, salzen und pfeffern. Die Toasts mit der Bärlauchbutter bestreichen.

3. Je 1 Scheibe Käse auf 1 Schinkenscheibe legen, je 4 Spargelstücke darin einrollen, auf die Toasts legen. Übrigen Käse darüber legen. Im Ofen (oben) 5-7 Min. überbacken.