

Spargel-Crostini

Kuchen & Gebäck

Kalte Küche

Vegetarisch

ZUBEREITUNG 🔍

Spargel waschen, nur im unteren Drittel schälen und in 4 bis 5 cm lange

Stücke schneiden. Spargelstücke in Salzwasser dem eine Prise Zucker und 1 KL

Butter zugefügt wurde, 5 Min. kochen. Abseihen und mit kaltem Wasser

abschrecken. Tomaten waschen und würfelig schneiden, Kresse hacken. Sauce

Hollandaise in einem Topf erwärmen und Tomatenwürfel und Kresse untermengen.

Baguette in Scheiben schneiden und im Backrohr unter dem Grill von beiden

Seiten goldbraun rösten. Spargelstücke auf den Crostini verteilen und mit

einem Löffel Sauce Hollandaise überziehen, mit Kresse bestreut servieren.

TIPP: Für Fischliebhaber geben Sie zuerst eine Scheibe geräucherten Lachs

auf das Crostini, dann den Spargel und die Sauce Hollandaise.



ZUTATEN 📋

500 g grüner Spargel
frisch oder aus dem Glas

Salz

Zucker

1 TL Butter

100 g Cocktailparadeiser

1 Tasse Kresse

1 Pkg. Thomy Sauce
Hollandaise

1 Stk. Baguette