

Unsere Lieblingsrezepte

Spargelbruschetta:

Zubereitungszeit: circa eine halbe Stunde

2 Vorspeiseportionen

Zutaten:

500g Spargel

100g halbgetrocknete Tomaten

1-2 Lauchzwiebeln

1 Knoblauchzehe

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Frische Kräuter wie Petersilie, Thymian, Rosmarin

Zutaten Baguette:

1 Baguette

70g Parmesan

120-150ml Olivenöl



Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Spargel in 1-2cm große Stücke schneiden.
3. Anschließend den Spargel in Wasser mit Salz, Butter, Zucker und Gemüsebrühe (würzen nach Belieben) bissfest kochen (Dauer: 8-10 min)
4. Die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch pressen. Die halbgetrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Gerne noch ein wenig von der Flüssigkeit aus dem Tomatenglas dazugeben.
5. Die Spargeln nach dem Kochen leicht abkühlen lassen und dann zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben.
6. Diese mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern würzen.
7. Das Baguette in dünne Scheiben schneiden und auf einem Backblech verteilen.
8. Olivenöl und Parmesan mischen. Anschließend auf die einzelnen Baguettescheiben streichen.
9. Das Baguette kann für ein paar Minuten in den Ofen, bis es leicht knusprig ist.
10. Anschließend die Mischung auf den Baguettescheiben verteilen und servieren.