

Unsere Lieblingsrezepte

Spargeltoast:

Für 4 Portionen

Backzeit: 10-13 Minuten, Ober-/Unterhitze 200°C

Zutaten:

8 Scheiben Toast

8 Scheiben gek. Schinken

Hollandaise

800g Spargel Klasse III

8 Scheiben Gouda



Zubereitung:

1. Den Spargel in Wasser mit Salz, Butter, einer Prise Zucker und Gemüsebrühe (würzen nach Belieben) bissfest kochen. Die Spargeln garen im Ofen auch noch einmal nach.
2. Währenddessen den Ofen bei Ober-/Unterhitze auf 180°C vorheizen.
3. Die Toastscheiben auf einem Blech verteilen und für drei bis vier Minuten im Ofen vorbacken.
4. Anschließend immer zwei Scheiben Toast zusammenlegen.
5. Darauf wird als Erstes der gekochte Schinken gelegt.
6. Danach die vorgekochten Spargelstangen darauf verteilen.
7. Darüber dann die Hollandaise geben. (Menge nach Geschmack)
8. Zum Schluss noch den Scheibenkäse darüberlegen, sodass das Toast vollständig bedeckt ist.
9. Die Toasts sind fertig für den Ofen. Das Blech auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und circa 10 bis 13 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze im Ofen backen, bis der Käse goldbraun ist.
10. Wer den Käse dunkler haben möchte, kann das Ofenblech eine Stufe höher in den Ofen stellen oder, falls vorhanden, die Obergrillfunktion am Ofen einschalten.