Spargeltoast mit würziger Mortadella

Spargel-Gerichte » Spargel überbacken

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Spargel (grün)
» Salz
» 40g Butter/Margarine
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 8 Scheiben Weißbrot
» 8 Scheiben Mortadella
» 8 TL Pesto
» 150g Mozzarella

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Den Spargel abbrausen, im unteren Drittel schälen und die Enden großzügig abschneiden. Die Stangen in leicht gesalzenem Wasser je nach Dicke 6-8min garen.

2. Backofengrill einschalten. Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und dazupressen. Weißbrotscheiben in der Butter goldbraun braten. Spargel abgießen und abtropfen lassen.

3. Mortadella evtl. halbieren und auf die Brotscheiben legen. Den Spargel darauf geben und mit Pesto bestreichen. Den Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf den Spargel legen. Unter dem vorgeheizten Grill den Käse schmelzen lassen. Nach Belieben mit Basilikum garnieren. Dazu passt Blattsalat mit einer Essig-Öl-Marinade.

Tipp: Mortadella durch Putenbrust, Kochschinken oder Kasseler-Aufschnitt ersetzen.

Nährwerte: 335kcal/E20g/F20g/KH12g pro Portion

angelegt am: 20.01.2005 Rezept-Nr: 1414

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke