

Erdbeer-Spargel-Crostini



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 Kräuterbaguette
 ½ Bund grüner Spargel
 ½ Bund weißer Spargel
 300 g Erdbeeren
 6–8 Basilikumblätter
 1 Zitrone
 2–3 EL Olivenöl
 1 TL Honig
 Salz
 Frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den weißen Spargel schälen und zusammen mit dem grünen Spargel die holzigen Enden entfernen – beide Sorten in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Danach etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den gesamten Spargel scharf darin anbraten – beiseitestellen und leicht abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen, vierteln und mit Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer marinieren – jetzt auch den Spargel unterheben.

4. Alles mit fein gehacktem Basilikum verfeinern.
5. Das Baguette in dickere Scheiben schneiden und mit dem übrigen Olivenöl in der Spargelpfanne goldbraun rösten.
6. Den Spargel-Erdbeer-Salat auf die Baguettescheiben verteilen und lauwarm servieren.

