



SPARGEL-RÖSTBROTE MIT ERDBEEREN

Zutaten:

Für 4 Brote:

4 Scheiben kräftiges Sauerteigbrot
1 Avocado
6-8 Erdbeeren
1 Handvoll Wildkräuter-Salat
150 g Ziegen-Frischkäse (Alternativ Doppelrahm-Frischkäse)
6 Stangen grüner Spargel
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Zucker

Zum Garnieren:

eine halbe Schale Rettich-Kresse

Zubereitung:

Die Avocado halbieren, entkernen, aus der Schale lösen und in feine Scheiben schneiden. Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und vierteln. Den Salat waschen und trockentupfen.

Den Spargel waschen, das holzige Ende abschneiden und das untere Drittel schälen. Der Länge nach halbieren (je nach Dicke ggf. vierteln) und schräg in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl rundherum ca. 5 Minuten bissfest anbraten, dabei eine Prise Salz und

Zucker einrieseln lassen, minimal karamellisieren lassen.

Die Brote mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne auf mittlerer Hitze oder einem Kontaktgrill anrösten. Anschließend nach Belieben mit einer Knoblauchzehe einreiben.

Die Röstbrote mit Ziegen-Frischkäse bestreichen und mit Avocado, Spargel, Erdbeeren und Salat belegen. Mit Kresse garnieren und mit Salz und Pfeffer würzen.