Grüner Spargeltoast

Der knusprige Spargeltoast ist eine schnelle Rezept-Idee mit zartem grünen Spargel, Speck und geschmolzenen Käse. Ideal für einen warmen Snack, zur Jause oder zum Abendessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Scheiben	Toastbrot
12 Stangen	Grüner Spargel
4 Stk.	Frühstücksspeck (oder Kochschinken)
100 g	Käse (Gouda, Emmentaler, etc.)
100 ml	Sauce Hollandaise

Zubereitung

1. Um einen **Spargeltoast** zuzubereiten, den **grünen Spargel** waschen und die holzigen Enden abschneiden. In leicht gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten vorkochen, anschließend abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Toastscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Sauce Hollandaise bestreichen. Jeweils drei Spargelstangen mit einer Scheibe Frühstücksspeck oder Schinken umwickeln und auf die Toastscheiben legen. Die Spargeltoasts großzügig mit geriebenem **Käse** bestreuen.

3. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten goldgelb überbacken.

Tipp