

Überbackener Spargeltoast mit Schinken-Crème



Zutaten für 2 Personen:

1 kg Spargel, 200 g Kochschinken
160 g Kräuter-Crème-fraîche
100 g geriebener Gouda
4 Scheiben Toast
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Anschließend die Stangen in kochendes Salzwasser geben. Sind sie bissfest gegart, das Wasser abgießen und den Spargel in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Schinken in feine Streifen schneiden, mit der Kräuter-Crème-fraîche in einer Schale verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Brot im Toaster rösten und danach mit Butter bestreichen. Die Spargelstangen großzügig darauf verteilen. Anschließend die Schinken-Crème darüberggeben. Zum Schluss den Toast mit geriebenem Gouda bestreuen und auf ein Blech legen. Im Backofen bei 180 Grad Celsius (Umluft) etwa zehn Minuten backen lassen, bis der Käse goldbraun ist.

Rezept: Gabi Schlüter, Foto: Jana Hövelmann