

Spargeltoast mit Gorgonzola

4-Personen

Zutaten :

- 1 - Bund weisser Spargel
- 100 - gr geriebener Parmesan
- 3 - EL flüssige Butter
- 200 - gr reifer Gorgonzola
- 8 - Scheiben Toastbrot
- etwas - flüssige Butter zum bepinseln
- etwas - Meersalz
- etwas - schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den weissen Spargel schälen, die obere Hälfte sparsam, die untere Hälfte grosszügig, bis alle holzigen Stellen entfernt sind. Die Schnittstelle grosszügig abschneiden.

Im Salzwasser weich garen. Unter kaltem Wasser abschrecken und auf einem Küchentuch trocknen lassen.

Parmesan unter die flüssige (nicht heisse) Butter rühren. Gorgonzola in Würfel schneiden, vorsichtig mit der Butter-Parmesan Mischung vermengen.

Bei allen Toastscheiben eine Ecke abschneiden und in kleine Würfel schneiden. Diese mit der Käsemasse vermengen.

Den Backofen auf 160-Grad vorheizen.

Je zwei Toast mit der fehlenden Ecke aneinander stossend auf ein Blech legen, den Spargel darauf legen und mit flüssiger Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Käsemasse über den Spargel verteilen.

Die Spargeltoasts in der Mitte des Ofens schieben und bei 160-Grad etwas 8-12 Minuten backen.

Tipp:

Noch raffinierter wird dieses einfache Gericht, wenn man gehackte Baumnuskerne unter die Käsemasse mischt. Den Backofen auf 160-Grad vorheizen.