

Hier und heute



Dreierlei Spargelbruschetta von Spargelprinzessin Ronja Geldermann

Ronja Geldermann aus Walbeck trägt in der diesjährigen Spargelsaison den Titel der Spargelprinzessin. Sie hat uns drei Rezepte für Spargelbruschetta mitgebracht, die Sie unbedingt nachmachen sollten.

Rezept

Dreierlei Spargelbruschetta

Lachs-Bruschetta

Zutaten

- Geräucherter Lachs
- Frischkäse
- 1 Zitrone
- etwas Schnittlauch

Tomaten-Bruschetta

- 3 große Tomaten
- 1/2 kl. Zwiebel

Schinken-Rucola-Bruschetta

- Rucola
- Pinienkerne
- Serranoschinken (oder ähnlicher roher Schinken)
- Balsamico

Außerdem

- 1 Ciabatta
- 250 g weißer Spargel
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Zucker
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- geriebener Parmesan

Zubereitung

Ciabatta bei 200 Grad Ober-/Unterhitze goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen und in gleich große Scheiben schneiden.

Währenddessen Tomaten und Zwiebel würfeln und zusammen in eine Schüssel geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und im Kühlschrank durchziehen lassen.

Den Spargel in einer Pfanne mit etwas Butter von allen Seiten anbraten. Mit etwas Zucker karamellisieren und etwas Zitronenabrieb darüber geben. Spargel aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Brotscheiben mit etwas Olivenöl in der Pfanne abraten, bis die Oberfläche goldbraun ist. Anschließend kann man sie mit Knoblauch einreiben.

Den Frischkäse mit etwas Zitronensaft, Zitronenabrieb, einer Prise Salz und Pfeffer sowie etwas Schnittlauch vermengen. Lachs in kleinere Scheiben schneiden. Als nächstes

Hier und heute



Frischkäsedip auf Ciabatta geben und mit Lachs und Spargel belegen. Mit etwas Schnittlauch überstreuen.

Tomatenmischung auf Ciabatta geben und Spargel darauf platzieren. Geriebenen Parmesan darüber streuen.

Eine Handvoll Rucola waschen und mit etwas Olivenöl und Balsamico vermengen. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Nun eine Scheibe Serrano und Rucola auf das Brot geben und Pinienkerne sowie den Spargel darauf anrichten. Dazu schmeckt ebenfalls etwas Parmesan.
Guten Appetit!