



Spargel-Tomaten-Bruschetta

Zutaten (2 Portionen)

Für die Tomatensalsa:

- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Olivenöl
- Frische Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer

Spargelbruschetta:

- 6 große Baguettescheiben
- 5 Stangen grünen Spargel
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 TL Olivenöl
- 1 Schuss weißer Balsamicoessig
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Eine Hälfte der geschnittenen Frühlingszwiebel und die gehackte Knoblauchzehe dazugeben. Mit etwas Olivenöl beträufeln, klein gehackten Basilikum dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel am unteren Teil etwas kürzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Eine Pfanne mit ca. 1 TL Olivenöl erhitzen und die zweite Hälfte der geschnittenen Frühlingszwiebel und den Spargel darin für ca. 5-7 Minuten andünsten. Mit dem Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pfanne danach bei Bedarf mit einem Blatt Küchenrolle auswischen und das restliche Olivenöl darin erhitzen. Die Baguettescheiben von beiden Seiten kurz anrösten, bis sie goldbraun werden.

Mit der Spargel-Tomaten-Mischung belegen und genießen!