



ZUTATEN

- 8 Stangen grüner Spargel
- 2 Schalotten
- 1EL Olivenöl
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 1 große Knoblauchzehe
- 150g Ziegenfrischkäse
- 100g Schmand
- italienische Kräuter
- Salz
- Pfeffer
- evtl. Schwarzwälder Schinken

REZEPT: MODERNE SPARGEL-ZIEGENKÄSE-STULLEN

1. Spargel waschen, trocken tupfen, holzige Enden abschneiden und jede Stange einmal in der Länge durchschneiden. Schalotten in feine Ringe schneiden und zusammen mit dem Spargel und dem Olivenöl braten
2. Bauernbrotscheiben sehr knusprig tosten, Knoblauchzehe einmal in der Mitte durchschneiden und die noch warmen Brotscheiben mit der Schnittfläche des Knoblauchs einreiben
3. Ziegenfrischkäse mit Schmand zusammen rühren und mit italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken
4. Brotscheiben großzügig mit dem Ziegenfrischkäse beschmieren, Spargel und Schalotten darauf platzieren und noch warm genießen

REICHT FÜR 2 PERSÖNLICHEN
DAUERT 8 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 4 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Wer auf seinen Anteil Fleisch nicht verzichten möchte, kann zusätzlich zum Spargel und den Schalotten Schwarzwälder Schinken anbraten und ebenfalls auf die Stulle setzen

NOTIZEN

