

Crostini mit grünem Spargel

 25 min  6 Personen

Zutaten

- 12 Scheiben Ciabattabrot
- 250 g grüner Spargel
- 1/2 EL Balsamicocreme
- 150 g Frischkäse
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Parmesan
- 1 Burrata
- Olivenöl
- Salz&Pfeffer

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
2. Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln, Knoblauchzehe halbieren und über die Brotscheibe reiben. Brotscheiben auf ein Backblech legen und auf mittlerer Schiene ca. 6 min. im Ofen lassen.
3. Währenddessen Spargel schneiden, hölzerne Enden entfernen und pro Stange in 3-4 schräge Stücke schneiden (zu dicke Stange können vorher längs halbiert werden).
4. Olivenöl in Pfanne erhitzen und Spargel kurz scharf anbraten (noch etwas bissfest, etwas 6 min.) und nach Geschmack salzen. In den letzten 2 Minuten die Balsamicocreme zugeben.
5. In der Zwischenzeit die andere Hälfte der Knoblauchzehe verwenden und fein hacken.
6. Frischkäse zusammen mit Knoblauch, einem Schuss Olivenöl und die Hälfte des Parmesans in eine Schüssel geben. ALles gut verrühren und mit Salz&Pfeffer abschmecken.
7. Burrata in feine Stücke teilen.
8. Brot aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Brot mit Käsecreme bestreichen, den Spargel darauf verteilen und Parmesan mit dem Parmesanhobel nach Belieben auf die Brotscheiben verteilen.
9. Die Brotscheiben kommen nochmal für 3 min. in den Ofen, bis der Parmesan leicht geschmolzen ist.
10. Crostini aus dem Ofen holen und Burrata darauf verteilen, mit Basilikum blättern verzieren und servieren.