

Rezept der Woche

Grüner Spargel auf Brot

Zutaten für 2 Personen

- 6 Stangen grüner Garlipp-Spargel, geschält
- 2 Scheiben Brot
- 2 Scheiben Zucchini (alternativ: Tomate, Paprika)
- 75 Gramm Fetakäse (alternativ: etwas Pesto, Frischkäse ...)
- Rucolablätter
- Basilikum
- Pfeffer und Salz
- Olivenöl



 **Garlipp-Spargel**

Grüner Spargel auf Brot

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

1. Den grünen geschälten Spargel abwaschen und in der heißen Pfanne unter Wenden in etwas Olivenöl braten. Dazu 2 Zucchini in die Pfanne legen und auf beiden Seiten kurz rösten.
Wer keine Zucchini mag, kann alternativ auch Paprika, Tomate oder etwas mehr grünen Spargel nehmen.
2. Die Scheiben Brot in einer heißen Pfanne in Olivenöl kross rösten. Brotscheiben mit etwas Frischkäse bestreichen. Alternativ auch Pesto oder Gorgonzola-Käse. Seid einfach kreativ, je nach eurem Geschmack!
3. Den Spargel auf das bestrichene Brot legen und mit etwas Salz und Pfeffer übermahlen.
Das Ganze mit Rucolablättern und frischem Basilikum dekorieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

 **Garlipp-Spargel**

aus Schelldorf bei Stendal
www.garlipp-spargel.de • Tel. (03 93 62) 8 11 27

Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch).