

Prinz-Eugen-Straße 2
 77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenaukreis.de
 www.EZ-Ortenau.de

 **Crostini mit Spargel und Basilikum**

Zutaten:	Zubereitung:
1 Baguette	In ca. 25 – 30 dünne Schieben schneiden und auf ein Backblech legen. Im Backofen bei 180 Grad Heißluft 5-7 Minuten knusprig rösten.
700 g weißer Spargel 2 EL Rapsöl 50 g Walnusskerne 2 TL Zucker 1 TL Salz 3 EL weißer Balsamico 125 g Kräuter- Frischkäse 3 EL fein geschnittener Basilikum	Waschen, schälen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne erhitzen, den Spargel darin ca. 7 Minuten dünsten. Zugeben. Würzen. Alles unter den Spargel geben. den warmen Belag auf dem Brot verteilen. Über die Crostini verteilen.
Möglichst rasch servieren.	

