

Spargeltoast mit Schinken

Zutaten

1 kg weißer Spargel

4 Scheiben gekochter Schinken (a 40gr.)

1/4 L Sauce Hollandaise

4 Scheiben Weißbrot (Toastbrot)

20gr Butter zum Bestreichen

1 Beet Kresse

Salz

1 Prise Zucker

Zubereitung:

Spargel schälen, die Enden abschneiden und in kochendes Salzwasser mit Zucker 15-20Min. garen. Spargel herausnehmen und abtropfen lassen. Brot toasten, mit Butter bestreichen und in eine große flache Auflaufform oder auf hitzebeständige Teller geben. Schinken und Spargel darauf legen. Sauce Hollandaise über die belegten Brote verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad in ca. 8 Min. oder unter dem Grill in 2-4 Min. überbacken. Kresse abschneiden, waschen, trocken tupfen und den Toast damit garnieren.

Dazu passen auch Mandarinen- Orangen oder Ananasstückchen. Die Sauce Hollandaise kann man auch mit etwas geriebenen Käse verfeinern