

Spargeltoast

Ein schneller Snack mit Spargel, Ei und Schinken auf Toast.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g weißer Spargel
Salz
1 Pr. Zucker
20 g Butter
4 Scheiben Toastbrot
150 g Dr. Oetker Crème légère
2 EL Tomatenketchup
Curry
80 g hauchdünn geschnittener
gekochter Schinken
4 hart gekochte Eier (Größe M)
Schnittlauch

1 Zubereiten:

Spargel schälen und halbieren. In einem Topf so viel Wasser zum Kochen bringen, dass der Spargel darin bedeckt ist. Salz, Zucker, Butter und den Spargel hineingeben, wieder zum Kochen bringen und in 10-15 Min. mit Deckel gar kochen. Den gegarten Spargel mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und vorsichtig auf einem Sieb abtropfen lassen.

2 Toastbrotsscheiben in einer beschichteten Pfanne oder einem Toaster bräunen.

3 Crème légère mit Tomatenketchup verrühren mit Salz und Curry abschmecken. Die Hälfte davon auf den Toastscheiben verstreichen, mit Kochschinken belegen. Spargel darauf verteilen.

4 Eier in Scheiben schneiden, je ein Ei auf dem Spargeltoast verteilen, salzen, restliche Creme darauf verteilen und die Toasts mit etwas Schnittlauch garnieren.