



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 17.04.2021

„Spargel-Toast mit Camembert“

von Helmut Gote



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 1 kg weißer Spargel, mitteldick
- 200 g Camembert
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 4 Scheiben Butters toast
- Butter
- Salz, Zucker

ZUBEREITUNG:

- ➔ Spargel gut schälen und die Stangen auf Toast-Maß kürzen. Mit einem Stich Butter, Salz und einer Prise Zucker in wenig Wasser bissfest kochen, dann abkühlen lassen.
- ➔ Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- ➔ Toastscheiben hellbraun tosten und mit Butter bestreichen. Schinkenscheiben drauflegen, mit Spargelstangen abdecken, leicht salzen und den dünn geschnitten Camembert darüber legen.
- ➔ Mit eingeschalteter Grillfunktion auf der obersten Schiene etwa 10 Minuten lang überbacken und sofort servieren.