

CROSTINI MIT BASILIKUM-SPARGEL

— Ergibt 25 Stück —



Zutaten

500 g weißer Spargel
3 EL Olivenöl
50 g Pinienkerne
2 TL Zucker
1 TL Salz
3 EL Balsamico
1 Becher Crème fraîche mit
Gartenkräuter (125 g)
1 Baguette
Frische Basilikumblätter

Zubereitung

- Spargeln schälen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Die Basilikumblätter fein hacken, so dass es für 3 EL reicht. Das Baguette in etwa 25 Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten und bei mittlerer Hitze rösten.
- Öl in der Pfanne erhitzen und die Spargeln, Pinienkerne, den Zucker und das Salz beifügen. Alles zusammen etwa 3 Minuten dünsten. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Balsamico, die Crème fraîche und die gehackten Basilikumblätter unterrühren.
- Den warmen Spargelbelag auf die Baguettescheiben geben und leicht andrücken.