



# Spargel-Bärlauch-Bruschetta

## Zutaten für 8 Bruschettas

Spargel   frisch, grün	8 Stück
Zwiebel   klein	1 Stück
Butter	40 g
Bärlauch   frisch	10 g
Olivenöl	10 g
Knoblauchzehe	1
Salz	2 Prisen
Pfeffer	1 Prise



Menge:	4 Personen
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Tage

## Zubereitung:

**1.** Heize den Backofen auf 200°C Umluft vor.

**2.** Schäle und schneide den Spargel dann in 0,8 cm dicke Scheiben. Die Spitze des Spargels kannst Du bis auf 2-3 cm ganz lassen. Lege die Scheiben und Spitzen dann in kochendes Salzwasser und lasse sie für 3-5 Minuten weichkochen. Aber Vorsicht, der Spargel soll nach dem Kochen zwar weich, aber immer noch etwas bissfest sein.

Schreke den Spargel nach dem Kochen dann mit kaltem Wasser ab und stelle ihn für 15 min zum Abkühlen in den Kühlschrank.

**3.** Währenddessen kannst Du die anderen Zutaten, also die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden. Auch den Bärlauch kannst Du waschen und klein schneiden. Gib die Zutaten dann alle, bis auf den Spargel und etwas von dem Bärlauch, in eine Schüssel und vermische sie gut mit zwei Esslöffeln. Trenne die Spargelstippen von den Scheiben und gib die Scheiben in die Schüssel dazu. Verrühre nun alles nochmal gründlich.

**4.** Jetzt kannst Du auch schon das Brot mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.

**5.** Schmelze für das Brot ca. 40 g Butter in einer Pfanne und gebe den beiseitegelegten Bärlauch mit dazu. Nun kannst Du die Bärlauchbutter auch schon auf die Brotscheiben streichen.

**6.** Gebe dann die bestrichenen Brotscheiben für 5-8 Minuten in den Ofen. Zum Schluss wird das aus dem Ofen geholte und noch warme Brot mit der Spargel-Bärlauchmischung belegt.

**7.** On top kommt noch die Spargelspitze auf das belegte Brot und fertig ist deine Bruschetta!