

Crostini mit grünem Spargel



Zutaten für 12 Personen:

1,5 kg grüner Spargel
etwas Salz, Zucker, Essig
3 Fleischtomaten
etwas Olivenöl
Salz, Pfeffer
500 g Büffelmozzarella
500 g Schinkenscheiben
150 g weiche Butter
ca. 1 kg Ciabattabrot oder Baguette
1 Bund Basilikumblätter

Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C Oberhitze vorheizen.

Aus dem Brot dünne Scheiben schneiden und eine Seite im Ofen etwas braun tosten.

Mit der zimmerwarmen Butter die andere Schnittseite bestreichen.

Die Spargeln waschen, putzen und das untere Drittel schälen.
In kochendem Salzwasser mit Zucker und Essig ca. 8 Minuten kochen.
Die Pfanne vom Herd nehmen und die Spargeln etwas auskühlen lassen.

Tomate kurz überbrühen, häuten, entkernen, klein würfeln.
Mit Salz, Pfeffer und Öl mischen.
Den Mozzarella in Scheiben schneiden.

Die Spargeln halbieren, je 2 Stücke mit einer halben Scheibe Schinken umwickeln.

Auf der gebutterten Brotseite die Tomatemischung verteilen.
Die Spargel-Schinkenrolle darauf legen und mit dem Mozzarella belegen.
Im Ofen 5 Minuten überbacken und die Crostini anrichten.

Mit je einem gewaschenen, frischen Blatt Basilikum garnieren.