



Bärlauchsandwiches mit Spargel und Roastbeef



Anzahl Portionen: 2
Minuten Zubereitungszeit: 30

Zutaten

80 g Roastbeef
6 Stangen weißer Spargel
6 Stangen grüner Spargel
1 1/2 EL Frischkäse
60 g Bärlauch
1/2 EL Pinienkerne
2 EL Parmesan
4 EL kalt gepresstes Rapsöl
4 Scheiben Toastbrot
1 Tomate
1 1/2 EL Radieschensprossen
1 1/2 EL Kresse
1/2 rote Zwiebel
8 gefüllte Oliven
Jodsalz, Pfeffer

Arbeitschritte

Vorbereitung:

- Weißen Spargel vom Kopf nach unten schälen, grünen Spargel letztes Drittel nach unten schälen, in Wasser mit einer Prise Zucker, Salz und einige Tropfen Öl auf den Biss kochen ? erkalten lassen, gut abtropfen.
- Tomate abziehen, entkernen, Filets schneiden; Kresse abschneiden, Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
- Bärlauch säubern, grob schneiden, mit Parmesan, Pinienkernen und Rapsöl fein mixen. Oliven auf Holzspieß auffädeln.
- Toastscheiben auf einer Seite toasten.

Zubereitung:

- Toastscheibe auf ungetoasteter Seite mit Bärlauchpesto bestreichen, auf einen flachen Teller legen, Spargel darauf setzen, mit Frischkäse bestreichen, Pesto aufstreichen.
- Roastbeefscheiben auflegen, mit Pesto bestreichen, Tomatenfilet und Radieschensprossen darauf verteilen.
- Zweite Scheibe Toast mit Pesto bestreichen, Sandwiches abdecken, obenauf mit Pesto einstreichen, Kresse darüber streuen.
- Zwiebelringe obenauf verteilen, Olivenspieß anstecken.

Quelle: http://www.cma.de/genuss_82681.php?rc_method=showDetail&rid=2992