



## Bärlauchsandwiches mit Spargel und Roastbeef



Anzahl Portionen: 2  
Minuten Zubereitungszeit: 30

Zutaten	Arbeitschritte
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	<b>Vorbereitung:</b> - 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.
	<b>Zubereitung:</b> - 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](http://www.cma.de/genuss_82681.php?rc_method=showDetail&rid=2992)