

Dreierlei Spargelbruschetta

- Geräucherter Lachs
- Frischkäse
- 1 Zitrone
- Etwas Schnittlauch

Zutaten Tomaten-Bruschetta

- 3 große Tomaten
- 1/2 kleine Zwiebel

Zutaten Schinken-Rucola-Bruschetta

- Rucola
- Pinienkerne
- Serrano-Schinken (oder ähnlicher roher Schinken)
- Balsamico

Außerdem werden benötigt:

- 1 Ciabatta
- 250g weißer Spargel
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Zucker
- Butter, Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Geriebener Parmesan

Zubereitung

Das Ciabatta bei 200 Grad Ober-/Unterhitze goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen und in gleich große Scheiben schneiden.

Währenddessen die Tomaten und Zwiebel würfeln und zusammen in eine Schüssel geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und im Kühlschrank durchziehen lassen.

Den Spargel in einer Pfanne mit etwas Butter von allen Seiten anbraten. Mit etwas Zucker karamellisieren und etwas Zitronenabrieb darüber geben. Den Spargel aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Brotscheiben mit etwas Olivenöl in der Pfanne abraten, bis die Oberfläche goldbraun ist. Anschließend kann man sie mit Knoblauch einreiben.

Küche

traditionell & modern

Den Frischkäse mit etwas Zitronensaft, Zitronenabrieb, einer Prise Salz und Pfeffer sowie etwas Schnittlauch vermengen. Lachs in kleinere Scheiben schneiden. Als nächstes den Frischkäsedip auf Ciabatta geben und mit Lachs und Spargel belegen. Mit etwas Schnittlauch überstreuen.

Die Tomatenmischung auf das Ciabatta geben und den Spargel darauf platzieren. Geriebenen Parmesan darüber streuen.

Eine Handvoll Rucola waschen und mit etwas Olivenöl und Balsamico vermengen. Die Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Nun eine Scheibe Serrano und Rucola auf das Brot geben und die Pinienkerne sowie den Spargel darauf anrichten. Dazu schmeckt ebenfalls etwas Parmesan.

Guten Appetit!