



Flammkuchentost mit grünem Spargel

Zutaten:

4-6 Toast oder Tramezzini
1 Pckg. Creme Fraiche
Zwiebel
Knoblauch
250g grüner Spargel
150g Bergkäse
150-200g Schinken
Radieschen
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schneiden Sie die Enden vom Spargel ab, dass alle ungefähr gleich lang sind. Legen Sie die Spargel auf ein Backblech, würzen Sie mit Salz und Pfeffer und benetzen Sie die Spargel mit Olivenöl.

Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor.

Schneiden Sie Zwiebel und Knoblauch in kleine, feine Würfelchen. Wenn Sie etwas Salz auf ihr Schneidebrett geben und den Knoblauch mit dem Messer darin verreiben, wird er noch feiner, eine Art Knoblauchpaste. Mischen Sie die Creme Fraiche, den Käse, Zwiebel und Knoblauch in einer Schüssel. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Schneiden Sie den Schinken in kleine Würfel und geben ihn auch in die Schüssel. Mischen Sie alles gut durch.

Stellen Sie das Backblech mit den Spargeln in den Ofen (unterste Schiene).

Bestreichen Sie die Toastscheiben mit etwas Butter und dann mit der Creme Fraiche Masse und legen Sie auf ein anderes Backblech. Stellen Sie den Ofen auf 220°C hoch. Stellen Sie die Toasts in den Ofen (oberste Schiene). Die Toasts brauchen etwa 10 Minuten, der Spargel etwa 15 Minuten. Geben Sie kurz vor Ende der Garzeit den Balsamico über die Spargel. Wenn Sie mögen, können Sie beim Anrichten mit Radieschen garnieren.

Fertig!

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.