Ölz Butter Toast mit grünem Spargel und Ziegenkäse

Schnelles Spargel Rezept für 4 Portionen



Zutaten
4 Scheiben Ölz Butter Toast
1 Bund Gruner Spargel
Sonnenblumenöl
140 g Ziegenkäse
1-2 Knoblauchzehen
2 TL Honig
3 EL Olivenöl
1 Zitrone
1/2 TL Chili Flocken
1/2 TL Salz
1 TL Pfeffer
Walnüsse

Zubereitungszeit
15 min

1. Toast vorbereiten:
Ölz Butter Toast Scheiben beidseitig in einer Pfanne goldbraun antoasten.

2. Knoblauch & Ziegenkäse:
Die getoasteten Scheiben mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben. Anschließend mit Ziegenkäse bestreichen.

3. Spargel anbraten:
Den Spargel in Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl für 2-3 Minuten anbraten, bis er bissfest ist.

4. Toast belegen:
Die angebratenen Spargelstücke gleichmäßig auf den Toastscheiben verteilen.

5. Honig-Öl-Mischung zubereiten:
In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Honig, Chiliflocken, Salz, Pfeffer und etwas Zitronenzeste verrühren.

6. Finales Topping & Servieren:
Die belegten Toastscheiben mit der Honig-Öl-Mischung beträufeln. Mit Walnüssen toppen und sofort servieren.