



Ölz Butter Toast mit Wildkräutertopfen und Spargelspitzen

Frühlingshaftes, leichtes Gericht - ideal für die Spargelzeit



Zutaten

2 Scheiben Ölz Butter Toast
100 g Topfen (Quark)
1 TL Zitronensaft
1 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer & Knoblauchpulver nach Geschmack
1 Handvoll Wildkräuter (z. B. Sauerampfer, Löwenzahnblätter, Kresse, Gänseblümchen)
6–8 grüne Spargelspitzen
1 TL Butter zum Braten
Grobes Meersalz zum Bestreuen

Zubereitungszeit

15 min

1. Topfencreme zubereiten

Den Topfen mit Zitronensaft, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer & Knoblauchpulver glattrühren. Nach Belieben fein gehackte Wildkräuter untermischen.

2. Spargelspitzen anbraten

Die Spargelspitzen in etwas Butter in der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 3–4 Minuten braten, bis sie leicht gebräunt, aber noch bissfest sind. Mit einer Prise Salz würzen.

3. Toast rösten

Die Ölz Butter Toast Scheiben in einem Toaster oder in der Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

4. Anrichten

Die gerösteten Toastscheiben mit der Topfencreme bestreichen. Die gebratenen Spargelspitzen darauflegen. Mit frischen Wildkräutern garnieren.

5. Servieren

Mit etwas grobem Meersalz bestreuen und sofort servieren.