



· Ölz Butter Toast ·

Brot Salat mit Lavanttaler, Spargel und Rohschinken



Zutaten

8 Scheiben Ölz Butter Toast
1 kg Lavanttaler Spargel bißfest gekocht
8 Stk. Buttertoast
15 dag Rohschinken
1 Zehe Knoblauch
4 Stk. große Radieschen
1 Pkt. Blattsalat
Olivenöl
Balsamicoessig

Zubereitungszeit

20 min

Blattsalate waschen und auf vier Teller anrichten.
Radieschen schneiden.

Die gekochten Spargelstangen mit Rohschinken umwickeln und in einer beschichteten Pfanne leicht erwärmen.

Die Ölz Butter Toastscheiben tosten, dann mit dem durchgeschnittenen Knoblauch einreiben. 4 Scheiben Toast in kleine Würfel schneiden, die anderen vier Stücke diagonal durchschneiden.

Den Spargel auf dem Blattsalat anrichten, die Radieschen und die Brotstücke darüberstreuen.

Je nach Geschmack mit Olivenöl und Balsamicoessig marinieren und mit den diagonal durchgeschnittenen Toastbrotstücken garnieren.