



# Ölz Riesen Toast mit Spargel & frischen Erdbeeren

Herzhaft-süßes Grill Rezept für 2 Portionen



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Riesen Toast  
2 Stück Grillkäse  
2 EL Basilikumpesto  
10 Stück Grüner Spargel  
5-7 Stück Erdbeeren  
2 EL Pinienkerne  
1 TL Staubzucker  
Öl  
Salz

Zubereitungszeit  
20 min

## 1. Spargel zubereiten:

Spargel waschen & in kochendem Salzwasser für max. 5 Minuten kochen lassen. Danach herausnehmen & in einer Pfanne oder auf dem Grill mit etwas Öl für ca. 5-10 Minuten anbraten.

## 2. Grillkäse braten:

Den Grillkäse in der Pfanne oder auf dem Grill goldbraun braten.

## 3. Erdbeer-Topping vorbereiten:

Erdbeeren waschen & in kleine Würfel schneiden. Mit 1 TL Staubzucker in einer Schüssel vermengen.

## 4. Pinienkerne rösten:

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Öl kurz anrösten, bis sie leicht gebräunt sind.

## 5. Toast vorbereiten & belegen:

Ölz Riesen Toast Scheiben knusprig toasten. Die getoasteten Brotscheiben mit Pesto bestreichen. Mit gebratenem Grillkäse, Spargel & den gesüßten Erdbeeren belegen. Zum Schluss mit gerösteten Pinienkernen garnieren.

## 6. Servieren & Genießen:

Ein würziges & fruchtiges Gourmet-Toast mit gegrilltem Käse & Spargel – perfekt für den Sommer!