

Spargel-Rohschinken-Brötchen

- | | | |
|-----|--|--|
| 1 | Baguette
Olivenöl | schräg in 8-12 Scheiben schneiden
wenig Olivenöl auf die Brotscheiben träufeln,
im 220° heissen Ofen hell toasten, auskühlen
lassen |
| | Philadelphia | Baguettescheiben mit wenig Philadelphia
bestreichen |
| | Rucola | Rocola waschen und gut trocknen
je einige Rucolablättchen auf die
Brotscheiben legen |
| 4-6 | dicke Spargeln weiss (wenn es
dünne Spargeln sind die
doppelte Menge) | ca. 10 cm von den Spitzen her abschneiden,
Reste beiseite legen und anderweitig
weiterverwenden |
| | Salzwasser | Spargelspitzen im Salzwasser knapp weich
kochen, abgiessen, auskühlen lassen |
| | | Spargeln der Länge nach halbieren |
| | | Spargeln auf die Rucolablätter geben |
| 6 | Parmaschinkentranchen | Tranchen der Länge nach halbieren, um die
Spargelbaguettes wickeln, auf eine Platte
legen |
| | | ev mit Kresse garnieren |