

# Spargeltoast mit würziger Mortadella

Spargel-Gerichte » Spargel überbacken

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Spargel (grün)
- » Salz
- » 40g Butter/Margarine
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 8 Scheiben Weißbrot
- » 8 Scheiben Mortadella
- » 8 TL Pesto
- » 150g Mozzarella

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Den Spargel abrausen, im unteren Drittel schälen und die Enden großzügig abschneiden. Die Stangen in leicht gesalzenem Wasser je nach Dicke 6-8min garen.

2. Backofengrill einschalten. Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und dazupressen. Weißbrotscheiben in der Butter goldbraun braten. Spargel abgießen und abtropfen lassen.

3. Mortadella evtl. halbieren und auf die Brotscheiben legen. Den Spargel darauf geben und mit Pesto bestreichen. Den Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf den Spargel legen. Unter dem vorgeheizten Grill den Käse schmelzen lassen. Nach Belieben mit Basilikum garnieren. Dazu passt Blattsalat mit einer Essig-Öl-Marinade.

Tipp: Mortadella durch Putenbrust, Kochschinken oder Kasseler-Aufschnitt ersetzen.

Nährwerte: 335kcal/E20g/F20g/KH12g pro Portion

angelegt am: 20.01.2005

Rezept-Nr: 1414

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke