



## SPARGEL-BRUSCHETTA



Für 4 Personen

### ZUTATEN

2 EL Haselnüsse  
300 g grüner Spargel  
30 g Butter  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
2 Prisen Zucker  
Chiliflocken  
75 g Gruyère-Käse  
8 Scheiben Landbrot  
2 EL feinstes Olivenöl  
1 EL fein geschnittene  
Basilikumblätter  
1 EL fein geschnittener  
Schnittlauch

### ZUBEREITUNG

Die Haselnüsse trocken in der Pfanne rösten, auf einen Teller legen, abkühlen lassen. Dann mittelgrob hacken. Den Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und den Spargel dann in feine Scheiben schneiden. Die Spargelscheiben in heißer Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Spargel kräftig mit Salz und Pfeffer, Zucker und Chiliflocken abschmecken. Spargel abkühlen lassen.

Den Käse reiben und mit dem Spargel vermischen. Das Brot leicht toasten und mit dem Olivenöl beträufeln. Dann mit der Spargel-Käse-Mischung belegen. Mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Die Brote im vorgeheizten Backofen bei 180 °C CircoTherm-Heißluft, Einschubhöhe 3, ca. 4 Minuten überbacken, bis der Käse schön zerlaufen ist.

Mit Basilikum und Schnittlauch bestreuen und sofort servieren