

BRUSCHETTA MIT ERBSEN-MINZ PESTO UND SPARGELSPITZEN

Rezept von Weingut Ankermühle, Oestrich-Winkel

Zutaten

Für 4 Personen
2 EL Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
10 Zweige Basilikum
1 EL geriebener Parmesan
100 g Erbsen (TK)
Saft von ½ Limone
12 Minzblätter
100 ml extra natives Olivenöl
12 Scheiben Vollkornbaguette
12 Stangen grüner Spargel, geputzt
Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Für das Pesto in einer Küchenmaschine Pinienkerne, Knoblauch, Basilikum, Parmesan, Erbsen, Limonensaft, Minze und 80 ml Olivenöl mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brotscheiben mit dem restlichen Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und unter dem Grill knusprig werden lassen.

Den Spargel im unteren Drittel putzen (schälen), einmal quer durchschneiden und in der Pfanne in etwas Olivenöl kurz anbraten, leicht salzen.

Die getoasteten Brotscheiben mit Pesto bestreichen und mit jeweils einer Spargelstange dekorieren.