

## SPARGEL, MONTENAUER SCHINKEN UND ZIEGENFRISCHKÄSE AUF BROT



Zubereitungszeit: ca. 20 min



Schwierigkeit: leicht

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Frisches Krustenbrot  
200g Ziegenfrischkäse  
40 g Joghurt  
30g Parmesan  
3 EL Pesto a la Genovese  
2 EL Walnüsse (oder Pinienkerne, Sonnenblumenkerne)  
4 Scheiben Montenauer Schinken  
1 Bund grüner Spargel  
Honig  
Olivenöl  
Frühlingszwiebeln

### ZUBEREITUNG

Den Ziegenfrischkäse mit dem Joghurt verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Montenauer Schinken in wenig Öl bei niedriger Temperatur knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Spargel bei mittlerer Hitze in etwas Olivenöl braten. Je nach Dicke ca. 5 bis 8 Minuten. Er sollte gar sein, aber noch einen leichten Biss haben. Mit etwas Honig und Salz würzen.

Die Walnüsse in einer Pfanne leicht, mit etwas Honig karamellisieren lassen.

Das Brot in der Pfanne oder im Toaster leicht rösten. Kurz abkühlen lassen und mit Frischkäse bestreichen. Den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden, den Montenauer Schinken in kleine Stücke brechen. Das Brot mit Spargel und Schinken belegen und etwas Pesto darüber träufeln. Mit Frühlingszwiebeln, gehobeltem Parmesan und den Walnüssen garnieren.

Guten Appetit!