

Überbackener Spargeltoast

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 30 Min.

| | | |
|-----------------------------|-------------------|---|
| | | <i>Backofen auf Ober-/Unterhitze 200 °C vorheizen.</i> |
| <i>Spargel</i> | <i>500 g</i> | <i>waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. In kochendes Salzwasser geben,</i> |
| <i>Zucker</i> | <i>etwas</i> | <i>und</i> |
| <i>Butter</i> | <i>1 TL</i> | <i>zufügen und den Spargel in ca. 12 Min. gar kochen. Spargelwasser auffangen und 60 ml davon zur Seite stellen.</i> |
| | | <i>Inzwischen</i> |
| <i>Champignons</i> | <i>150 g</i> | <i>putzen und in Scheiben schneiden. Die</i> |
| <i>Zwiebel</i> | <i>1</i> | <i>schälen und sehr fein würfeln.</i> |
| <i>Tomate</i> | <i>1</i> | <i>waschen, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.</i> |
| <i>Rapsöl</i> | <i>1 EL</i> | <i>erhitzen und die Pilze darin kräftig anbraten. Die Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Mit</i> |
| <i>Mehl</i> | <i>2 TL</i> | <i>bestäuben und kurz anschwitzen lassen. Unter Rühren mit dem aufgehobenen Spargelwasser und</i> |
| <i>Milch</i> | <i>200 ml</i> | <i>ablöschen. Unter weiterem Rühren aufkochen lassen. Vom Herd ziehen.</i> |
| <i>Gouda</i> | <i>100 g</i> | <i>reiben und die Hälfte in der Sauce schmelzen. Die Sauce mit</i> |
| <i>Salz</i> | | <i>und</i> |
| <i>Pfeffer</i> | | <i>abschmecken.</i> |
| <i>Sandwich-Toasts</i> | <i>4 Scheiben</i> | <i>toasten und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit</i> |
| <i>Schinken</i> | <i>8 Scheiben</i> | <i>und Spargel belegen, die Pilzsauce darauf verteilen. Den restlichen Käse und die Tomatenwürfel darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten überbacken. Mit</i> |
| <i>Schnittlauchröllchen</i> | | <i>dekoriern und servieren.</i> |

Der ideale Begleiter

[Muskateller / Kabinett](#)

