Bruschetta mit Schinken, Erdbeeren und grünem Spargel

Zutaten für die Bruschetta (für 4 Personen):

· 1 helles Weizenbrot
· kaltgepresstes Olivenöl
· 3 Zehen Knoblauch
· 500 g grüner Spargel
· 1 Handvoll Erdbeeren
· 10 Scheiben luftgetrockneter Schinken
· 2 EL Ricotta
· grobes Meersalz
· frisch gemahlener Pfeffer

Den Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden, den Rest der Stangen halbieren oder dritteln. Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen. Das Brot in Scheiben schneiden.

Eine große, beschichtete Pfanne ohne Öl erhitzen und die Brotscheiben darin rösten. Sobald sie leicht gebräunt und knusprig sind, aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Knoblauch einreiben. Die Spargelstücke in derselben Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, salzen und pfeffern.

Zum Anrichten die mit Knoblauch eingeriebenen Brotscheiben auf einen großen, flachen Teller oder eine Platte legen. Nach Belieben etwas Ricotta auf das Brot streichen. 2 bis 3 Spargelstücke, 1 Scheibe Schinken und ein paar Erdbeerscheiben auf jede Brotscheibe legen. Mit kaltgepresstem Olivenöl beträufeln und mit etwas grobem Meersalz und Pfeffer würzen.

Sendung/Quelle: Wie lecker ist das denn?!
Sendetermin: 06.08.2023
Koch/Köchin: Bea Kaemena

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen