

# Bruschetta mit grünem Spargel, Erdbeeren und Schinken

## Zutaten für die Bruschetta (für 4 Personen):

- 500 g grüner Spargel
- 1 Handvoll Erdbeeren
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 helles Weizenbrot
- kaltgepresstes Olivenöl
- 2 EL Ricotta
- 10 Scheiben luftgetrockneter Schinken
- 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. Knoblauch 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 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: 27.04.2025

Koch/Köchin: Bea Kaemena

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)