

# Crostini mit Spargel-Erbсен-Creme

## Zutaten (für 5 Personen):

- 8 Stangen grüner Spargel
- 500 g frische Erbsen
- 5 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Parmesan
- 2 Stängel Petersilie
- 2 Stängel Dill
- 1 Stängel Minze
- 10 Scheiben Baguette
- alternativ: Ciabatta

Spargel im unteren Drittel schälen und in kleine Stücke schneiden. Erbsen entweder aus den Schoten pulen oder auftauen (bei TK-Ware reichen 200 g). Spargel und Erbsen in kochendem Salzwasser etwa 3-4 Minuten garen, dann abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Das Gemüse mit einer Gabel grob zerdrücken. Mit Olivenöl und etwas Zitronensaft vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und ausgedrücktem Knoblauch pikant abschmecken. Wer mag, kann noch etwas Chili hinzufügen. Die Kräuter waschen, trocknen und fein hacken und mit der Creme vermengen.

Die Brotscheiben mit einigen Stücken Knoblauch und Olivenöl in einer Pfanne knusprig rösten. Auf Teller geben und mit der Spargel-Erbsen-Creme bestreichen. Mit Kräutern garniert servieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 29.05.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

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