

Kochen mit Klaus

Spargel-Pfirsich-Toast mit Käse-Hollandaise

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g weißer Spargel, ½ Zwiebel, Salz, Zucker, Zitronensaft, Butter,
- 3 Pfirsichhälften (Dose), 6 Scheiben Sandwich-Toast, weißer Pfeffer,
- 6 Scheiben gek. Schinken, 1 Pck. Hollandaise Légère, 80 g ger. Käse

Zubereitung:

1. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden u. 20 Min. mit Zitronensaft beträufelt, mit Zucker u. Salz bestreut im Dampfgarer garen.



2. Zwiebel schälen, fein würfeln u. in heißer Butter andünsten. Hollandaise zugeben. Aufkochen u. einköcheln lassen. Käse einrühren. Salzen, pfeffern u. Schnittlauch unterheben. Evtl. noch andicken.



3. Pfirsichhälften in Spalten schneiden. Toast rösten, mit etwas Butter bestreichen u. je 2 Toast hintereinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Schinken, Spargel u. Pfirsich belegen. Sauce darüber geben u. im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 225°C/Umluft: 200°C) ca. 15 Min. überbacken.



Tipps des Chaoten: Mit einem trockenen Weißwein genießen!



Erstellt von Klaus am 10.06.2013