



# Ölz Butter Toast mit Wildkräutertopfen und Spargelspitzen

Frühlingshaftes, leichtes Gericht - ideal für die Spargelzeit



## Zutaten

2 Scheiben Ölz Butter Toast  
100 g Topfen (Quark)  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Olivenöl  
Salz, Pfeffer & Knoblauchpulver nach Geschmack  
1 Handvoll Wildkräuter (z. B. Sauerampfer, Löwenzahnblätter, Kresse, Gänseblümchen)  
6–8 grüne Spargelspitzen  
1 TL Butter zum Braten  
Grobes Meersalz zum Bestreuen

## Zubereitungszeit

15 min

### 1. Topfencreme zubereiten

Den Topfen mit Zitronensaft, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer & Knoblauchpulver glattrühren. Nach Belieben fein gehackte Wildkräuter untermischen.

### 2. Spargelspitzen anbraten

Die Spargelspitzen in etwas Butter in der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 3–4 Minuten braten, bis sie leicht gebräunt, aber noch bissfest sind. Mit einer Prise Salz würzen.

### 3. Toast rösten

Die Ölz Butter Toast Scheiben in einem Toaster oder in der Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

### 4. Anrichten

Die gerösteten Toastscheiben mit der Topfencreme bestreichen. Die gebratenen Spargelspitzen darauflegen. Mit frischen Wildkräutern garnieren.

### 5. Servieren

Mit etwas grobem Meersalz bestreuen und sofort servieren.