



Ölz Riesen Toast mit Spargel & frischen Erdbeeren

Herzhaft-süßes Grill Rezept für 2 Portionen



Zutaten

4 Scheiben Ölz Riesen Toast
2 Stück Grillkäse
2 EL Basilikumpesto
10 Stück Grüner Spargel
5-7 Stück Erdbeeren
2 EL Pinienkerne
1 TL Staubzucker
Öl
Salz

Zubereitungszeit

20 min

1. Spargel zubereiten:

Spargel waschen & in kochendem Salzwasser für max. 5 Minuten kochen lassen. Danach herausnehmen & in einer Pfanne oder auf dem Grill mit etwas Öl für ca. 5–10 Minuten anbraten.

2. Grillkäse braten:

Den Grillkäse in der Pfanne oder auf dem Grill goldbraun braten.

3. Erdbeer-Topping vorbereiten:

Erdbeeren waschen & in kleine Würfel schneiden. Mit 1 TL Staubzucker in einer Schüssel vermengen.

4. Pinienkerne rösten:

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Öl kurz anrösten, bis sie leicht gebräunt sind.

5. Toast vorbereiten & belegen:

Ölz Riesen Toast Scheiben knusprig toasten. Die getoasteten Brotscheiben mit Pesto bestreichen. Mit gebratenem Grillkäse, Spargel & den gesüßten Erdbeeren belegen. Zum Schluss mit gerösteten Pinienkernen garnieren.

6. Servieren & Genießen:

Ein würziges & fruchtiges Gourmet-Toast mit gegrilltem Käse & Spargel – perfekt für den Sommer!