



Sandwich mit Spargel und Käse



Zutaten

- 0.5 Gramm Henri Willig Biskuitkäse mit Spargelkäse
- 2 Scheiben Schwarzbrot
- 1 gekochtes Ei
- 2 geputzter grüner Spargel oder Spargelspitzen

Sie suchen nach einem leckeren und eleganten Mittagessen? Dann suchen Sie nicht weiter! In nur wenigen Minuten können Sie ein stilvolles und köstliches Spargelsandwich servieren. Die Kombination aus frischem Spargel, cremigem Spargelkäse, Eiern und Brot ist eine wahre Geschmacksexplosion. Schnell, einfach und sehr lecker!

Vorbereitung

- 1: Braten oder grillen Sie den Spargel mit etwas Öl kurz bei starker Hitze in einer Bratpfanne oder Grillpfanne, 2-4 Minuten reichen aus.
- 2: In der Zwischenzeit die Eier kochen.
- 3: Bereiten Sie Ihre Brotscheiben vor und bestreichen Sie 2 Scheiben großzügig mit dem Spargelkäse, dann belegen Sie diese mit den anderen Brotscheiben.
- 4: Den Spargel aus der Pfanne nehmen und dann die Sandwiches in derselben Pfanne braten, bis der Käse zu schmelzen beginnt.
- 5: Die Brötchen aus der Pfanne nehmen, auf einem Teller anrichten und mit dem Spargel, den gekochten, geschälten Eiern und etwas Salz und Pfeffer garnieren.
- 6: Für eine zusätzliche Spargel-Käse-Explosion reiben Sie noch etwas Käse darüber und fertig ist Ihr superleckeres Sandwich!

Was ist der Unterschied zwischen grünem und weißem Spargel?

Grüner und weißer Spargel unterscheiden sich in Geschmack und Beschaffenheit, was durch die Art des Wachstums beeinflusst wird. Weißer Spargel wächst unter der Erde und hat einen milden und delikaten Geschmack. Grüner Spargel wächst oberirdisch, bekommt Sonnenlicht und hat einen etwas würzigeren, nussigen Geschmack.

Sandwich mit weißem Spargel?

Belegen Sie ein frisch gebackenes Sandwich mit weißem Spargel, einem gekochten Ei, Schinkenscheiben und einem Löffel cremiger Buttersoße. Mit einer Prise Muskatnuss verfeinern, um den klassischen Spargelgeschmack zu erhalten.