CROSTINI MIT RICOTTA UND GRÜNEM SPARGEL

AUS UNSERER KOOPERATION MIT GUSTO



DAS BRAUCHST DU FÜR 12 STÜCK

	1	ANKER Rusitkales Baguette
		Kräuterricotta
	100 g	Petersilie
	200 g	Ricotta
	20 g	Pecorino (gerieben)
	100 g	Pignoli (geröstet)
		Schale von 1 Bio-Zitrone (abgerieben)
		Olivenöl
Belag:		
	12	Stangen grüner Spargel
	4 EL	Olivenöl
	12	kleine Thymianzweige
	60 ml	Limettensaft
	4 EL	weißer Balsamico
	1 EL	Honig
Deko:		
	3 Scheiben	Brot
		Salz, Pfeffer, Olivenöl, Butter

SO WIRD'S GEMACHT

1. Für den Belag Spargel im unteren Drittel schälen, trockene Enden wegschneiden. Spargel quer halbieren oder dritteln und im Öl rundum bissfest braten. Am Ende der Garzeit Thymianzweige untermischen. Beides aus der

Pfanne nehmen.

2. Bratrückstand mit Limettensaft und Balsamico ablöschen. Honig einrühren, aufkochen und umfüllen. Spargel einlegen, wenden und ca. **30 Minuten** ziehen lassen.
3. Für den Ricotta Petersilblättchen hacken. Ricotta, Pecorino, Pignoli, Petersilie, Zitronenschale und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
4. Für die Deko Brotscheiben mit einem Keksausstecher mit Ostermotiv ausstechen. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und ausgestochenes Brot beidseitig goldbraun braten, herausheben.
5. Rohr auf Grillstellung vorheizen. Baguette in 12 Scheiben schneiden und im Rohr beidseitig rösten. Crostini mit Ricotta bestreichen, mit Spargel und Thymian belegen, pfeffern und mit Marinade beträufeln. Zum Schluss mit knuspriger Osterdeko garnieren.

(c) GUSTO