



Bewusst genießen..

Spargel-Serrano-Canapés

Zutaten

- 1 Baguette
- 8 Stangen weißer Spargel
- 150 g Parmaschinken (in Scheiben)
- 75 g Rucola
- Kräuterbutter, Kresse

Zubereitung

Für 16 Canapés:

Spargel schälen, quer halbieren und für ca. 10 min in Salzwasser kochen.

Das Wasser abgießen und den Spargel kalt abschrecken.

Baguette in schräge Scheiben schneiden, dünn mit Kräuterbutter bestreichen und kurz bei 150 ° Celsius im Backofen anrösten (am besten mit Grillfunktion).

Anschließend den gewaschenen Rucola auf den Baguettes verteilen, je ein Stück erkalteten Spargel darauflegen und mit Parmaschinken umwickeln.

Je nach Geschmack mit Frühlingskresse garnieren.