

Spargel-Crostini

Zutaten für 10 Stück

100 g	Speisequark Kräuter-Mix	damit gut verrühren und abschmecken
100 g	Speisequark Chili-Mix	damit gut verrühren und abschmecken
10	Scheiben Baguette-Brot	in einer Bratpfanne ohne Fett oder im Backofen rösten, abkühlen lassen
250 g	grüne Spargeln	wie üblich schälen und schräg in Scheiben schneiden
1-2 Essl.	Olivenöl	darin die Spargeln bei mittlerer Hitze braten bis sie noch knackig sind
	Spargel & Gemüse	damit würzen, zur Seite stellen

Die Brotscheiben mit der Quarkmasse bestreichen, mit den Spargelstücken belegen, nach Wunsch mit Tomaten oder Erdbeeren garnieren.



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

Spargel & Gemüse

Chili-Mix (für Dip und Gewürzbutter)

Kräuter-Mix (für Dip und Kräuterbutter)