



Pilztoast mit Spargel

Zutaten: (1 Portion)

- 250 g grüner Spargel
- 120 g Champignons
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Schlagobers
- Maizena Speisestärke
- 100 ml Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer
- 140 g Schwarzbrot
- Schnittlauch

Wie viel Zeit brauche ich? 🕒 🕒

Schwierigkeit: 🍴

Zubereitung:

1. Gemüse waschen.
2. Die holzigen Enden des Spargels wegschneiden, schälen und in 1 cm dicke Stücke schneiden.
3. Champignons in Scheiben schneiden, Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken und in Öl anschwitzen.
4. Champignons und Spargel hinzufügen und ca. 3 min braten.
5. Bouillon und Schlagobers dazugeben und aufkochen lassen.
6. Hitze reduzieren und ca. 5 min köcheln lassen.
7. Würzen.
8. Brot in Scheiben schneiden und tosten.
9. Brot auf Tellern anrichten, Gemüse darauf verteilen. Schnittlauch fein schneiden und darüberstreuen.