

Hier und heute



Feine Spargel-Crostini mit Zitronenricotta und Mandeln

Julia Floß macht Fingerfood für schöne Sommerabende. Ihre feinen Spargel-Crostini mit Zitronenricotta sind häppchenweise köstlich.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen:

Zutaten

- 1 Ciabatta
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Ricotta
- ½ Salzzitrone /Alternativ: Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 2 EL Honig
- optional Chiliflocken
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 500 g weißer Spargel
- 1-2 Schalotten
- 2 EL weißer Essig (oder Sherryessig)
- 1 Prise Zucker
- 4 EL Olivenöl
- ½ Bund Dill
- 2 Zweige Minze
- 2 EL geröstete, gesalzene Mandeln

Zubereitung

Ciabatta in Scheiben schneiden. Ein bis zwei Esslöffel Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen. Die Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun anrösten und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Knoblauch schälen und die kross gebratenen Brotscheiben mit dem Knoblauch abreiben.

Ricotta mit der fein gehackten Salzzitrone, Honig, Chiliflocken und schwarzem Pfeffer entweder glatt rühren oder mit der Küchenmaschine zwei bis drei Minuten aufschlagen. Ricotta abschmecken und auf die Crostini streichen.

Spargel schälen und die Enden abschneiden. Den Spargel in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Schalotten schälen, ganz fein würfeln und zum Spargel geben. Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl zum Salat geben und kurz ziehen lassen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Die gerösteten Mandeln grob hacken. Beides zum Spargel geben und abschmecken. Spargelsalat auf den Crostini verteilen und servieren.