

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 1-2 Essl.	grüne Spargeln Olivenöl Spargel & Gemüse	wie üblich schälen und schräg in Scheiben schneiden darin die Spargeln bei mittlerer Hitze braten bis sie noch knackig sind 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)