



Spargel- Toast mit Haus- Sauce- Frischkäse und Radieschen- Pickles

Zutaten für 5 Toasts:

Für die Radieschen-Pickles:

- 1 Bund Radieschen
- ½ rote Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL milder Essig
- Salz
- Pfeffer

Für den Frischkäse:

- 200 g Frischkäse
- 2 EL oder mehr Haus-Sauce das Original
- 1 EL Crème Fraîche

Für die Toasts:

- 300 g grüne Spargeln (dicke und dünne Stangen)
- 4 dicke grüne Spargelspitzen (roh gehobelt)
- 1 EL Öl
- 5 Scheiben Toastbrot
- 40 g Edamame frisch
- Kresse
- Schnittlauchblüten (optional)
- roter Pfeffer (optional)
- Salz

Haus-Sauce



Spargel-

Toast

mit

Haus-Sauce- Frischkäse

und Radieschen- Pickles

Zubereitung:

- Für die Radieschen-Pickles:** Die Radieschen waschen, abtrocknen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, verrühren und abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
- Für den Haus-Sauce-Frischkäse:** Alle Zutaten in eine Schüssel geben und glattrühren.
- Für die Toasts:** Die Spargeln waschen, abtrocknen, die Enden entfernen, unten mit einem Gemüseschäler schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Einige rohe Spargelspitzen mit einem Gemüseschäler vorsichtig hobeln und beiseitestellen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Spargeln kurz braten.
- Die Toastscheiben in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten.
- Zur Fertigstellung die Scheiben mit unserem Haus-Sauce-Frischkäse bestreichen und mit den gebratenen Spargeln belegen. Alle weiteren Zutaten auf den Scheiben verteilen und servieren.

Dipp-Tipp:
Haus-Sauce-
Becher auf den
Tisch stellen und
noch zusätzlich
dippen.

Haus-Sauce

haus-sauce.ch