

Spargel-Crostini mit Burrata mit dem Thermomix®



© Spargel-Crostini - Rezepte mit Herz



40 Min.



leicht



4 Portionen

Grüner und weißer Spargel trifft auf cremigen Burrata.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	2 Zehe/n	Knoblauch
<input type="checkbox"/>	20 g	+ 4 EL Cocktailtomaten
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1 EL	Balsamico-Essig
<input type="checkbox"/>	4	Scheiben Brot
<input type="checkbox"/>	1000 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	8	Stangen grüner Spargel
<input type="checkbox"/>	8	Stangen weißer Spargel
<input type="checkbox"/>	100 g	Burrata
<input type="checkbox"/>		nach Belieben Basilikumblättchen zum Dekorieren

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel vierteln und mit 1 Knoblauchzehe in den Mixtopf geben, dann 3 Sek./Stufe 5 hacken, herunterschieben. 20 g Öl zugeben und 3 Min./100°C/Stufe 1 dünsten. Tomaten waschen, vierteln. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico in den Mixtopf zugeben und 8Min./100°C/Stufe 1 schmoren. Umfüllen und abkühlen lassen. Mixtopf spülen.
2. Brot toasten. Mit 1 Knoblauchzehe einreiben und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Wasser in den Mixtopf füllen. Spargel waschen und putzen. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, weißen Spargel bis knapp unter die Spitzen schälen. Spargel in den Varoma geben (einige Luftschlitze frei lassen) und 20 Min./100°C/Stufe 2 garen.
3. Erst geschmorte Tomaten, dann Spargel auf den Brotscheiben verteilen. Burrata grob zerzupfen und auf die Brotscheiben verteilen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Basilikumblättchen dekorieren und servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 495 kcal - 14 g E - 30 g F - 42 g KH