



# Spargel-Bruschetta

**Für 4 Personen,  
à 3 Bruschetta**

## ZUTATEN

250 g Spargel geschält  
2 Schalotten  
10 Kirschtomaten  
1 Knoblauchzehe  
2 El Weißer Balsamico  
4 El Olivenöl  
1 Ciabatta  
100 g Rucola  
50 g Parmesan  
Salz, Zucker, Pfeffer  
Schnittlauch

Den Spargel schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben. Schalotten und Tomaten ebenfalls fein würfeln, den Knoblauch fein hacken und alles zusammen vermengen.

Mit Balsamicoessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Ciabatta in daumendicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen und in einer Pfanne goldgelb backen. Den Rucola mit etwas Olivenöl marinieren. Auf jede Ciabattascheibe ein wenig marinierten Rucola und die Bruschetta-masse belegen.

Als Garnierung mit Schnittlauch und gehobeltem Parmesan bestreuen.

GUTEN APPETIT und viel Spaß beim Kochen wünscht euch das Henri's.