

Kuhre

Einkaufen auf dem
Bauerhof

Spargelbrötchen

Zutaten

- 6-8 Aufbackbrötchen
- 300 g weißen Spargel
- 1 B. Creme fraiche mit Kräutern
- 100 g gewürfelten Schinkenspeck oder Kochschinken
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 100 g geriebenen Käse
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie

Zubereitung

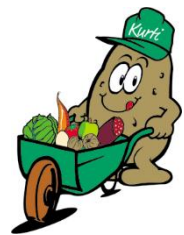
Aufbackbrötchen halbieren und etwas aushöhlen.

Spargel in kleine Stücke schneiden und bissfest garen, abgießen.

Creme Fraiche, gewürfelten Speck/Schinken und die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln mit den Spargelstückchen vermischen.

Mit Salz, Pfeffer sowie den Kräutern verrühren sowie die ausgehöhlte Brötchenmasse und etwas Käse dazu geben. In die Brötchenhälften füllen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Bei 200° C ca. 15 Minuten im Ofen backen.



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590