

# IM TOPF UM DIE WELT – OBERBAYERN

TEXT & FOTOS B. PERRY, T. JUTZLER



## Spargeltoast:

Wenn gerade Spargelzeit ist und gleichzeitig im Wald der Bärlauch duftet, dann solltest du dieses wunderbare Sandwich unbedingt einmal zubereiten!

### SANDWICH MIT GEBRATENEM SPARGEL

Das Ei kochen und abkühlen lassen. Wenn die Brotbrösel nicht schon fertig zubereitet sind, diese rösten. Das Brot toasten. Den geschälten Spargel der Länge nach halbieren und in der heißen Grillpfanne von allen Seiten anbraten.

Währenddessen die Mayonnaise mit dem Senf mischen und die Hälfte der Bärlauchblätter fein schneiden und dazumengen. Die abgeriebene Schale und den Saft der halben Zitrone ebenfalls untermengen. Mit etwas Salz abschmecken.

Die Gurke in feine Scheiben schneiden und abwechselnd die Creme und die Gurkenscheiben auf das Toastbrot legen.

Dann die gehackten Eier und die Brösel sowie die restlichen geschnittenen Bärlauchblätter darauf verteilen.

Gegen Ende der Bratzeit des Spargels noch die Kapern mit auf die Grillpfanne geben und mitbraten.

Den fertigen Spargel salzen, schräg in drei Teile schneiden und auf die Sandwiches setzen.

Ganz zuletzt die gebratenen Kapern draufgeben. Nach Bedarf salzen und pfeffern.

### ZUTATEN:

1 Ei (gekocht und gehackt)  
Brotbrösel  
2 Scheiben Toastbrot  
2 Stangen grüner Spargel  
4 Stangen weißer Spargel  
4 TL Mayonnaise  
2 TL Senf  
Salz, Pfeffer  
1/2 Zitrone (Saft und Schale)  
10 Kapernbeeren  
1 Gurke  
1/2 Zitrone (Saft und Schale)  
Öl

