

## Spargel-Bruschetta mit Bärlauch



### Zutaten:

12 halbe Scheiben Dinkelvollkornbrot  
3 Stangen Spargel, weiß  
3 Stangen Spargel, grün  
8 Blätter Bärlauch  
6 TL Rapsöl  
2 EL geröstete Walnusskerne, gehackt  
Spritzer Zitronensaft oder Essig  
Salz, Pfeffer  
Eingelegte getrocknete Tomaten  
Etwas Käsespäne zum Dekorieren  
1 TL Bio-Zitronenabrieb



### Zubereitung

- Die Spargel schälen und roh in feine Scheiben hobeln. Die Spargelscheiben in eine Schüssel geben.
- Den Bärlauch fein schneiden und mit den gerösteten und gehackten Walnusskernen in eine weitere Schüssel geben. Mit Rapsöl beträufeln und mit Zitronensaft (oder Essig), Salz und Pfeffer abschmecken (noch nicht mit den Spargelscheiben mischen!)
- In der Zwischenzeit die Brotscheiben im Toaster knusprig rösten.
- Sind die Brotscheiben geröstet, diese auf einen Teller legen. Die Spargelscheiben mit dem angemachten Bärlauch vermischen und auf die Brotscheiben verteilen. Vor dem Servieren mit fein geschnittenen, eingelegten Tomaten, Käsespänen und Zitronenabrieb dekorieren.