

# Schinken-Käse-Toast mit grünem Spargel

## Für 4 Personen:

500 g grüner Spargel	4 EL grobes Paniermehl	4 Eier
8 Scheiben Kastenweißbrot		
3 EL geriebener Parmesan	Olivenöl	4 Scheiben Kochschinken
4 Scheiben Gouda	1 Tasse Mehl	Butterschmalz
4 Kirschtomaten	1 Beet Kresse	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Spargel im unteren Drittel schälen und die angetrockneten Enden abschneiden. Die Stangen anschließend halbieren. Das Paniermehl in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann beiseitestellen. Die Hälfte der Eier wachsw weich kochen, pellen und halbieren.

Brotscheiben mit etwas Parmesan bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Schinken und Käse belegen und etwas gemörserten Pfeffer darüber streuen. Jeweils mit einer zweiten Scheibe verschließen und alles gut zusammendrücken. Übrige Eier verquirlen und in eine breite Schale geben. Das Mehl ebenfalls in eine Schale füllen. Die belegten Toasts in Mehl wenden, überschüssiges Mehl vorsichtig abklopfen. Anschließend in der Eimasse wenden.

Butterschmalz oder Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Toasts darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Gegebenenfalls nacheinander braten und warmstellen.

Parallel in einer weiteren Pfanne Oliven- oder Rapsöl erhitzen. Den Spargel hineingeben und zunächst scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und den Spargel etwa 2-3 Minuten weiterbraten. Dabei mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Er sollte gar sein, aber noch etwas Biss haben. Zum Schluss die Kresse/Sprossen untermengen und die Tomaten hinzufügen und kurz rösten.

## Anrichten:

Sandwiches auf Teller geben und den Spargel darauf verteilen. Tomaten und je 1 Eihälfte dazulegen. Mit gerösteten Semmelbröseln und schwarzem Pfeffer bestreuen und mit etwas Kresse garnieren.

Rainer Sass am 28. April 2023