



Gegrilltes Sandwich mit Spargel und Spargelkäse



Zutaten

- 0.5 Henri Willig Spargelkäse
- 2 scheiben (Land-)Brot
- 1 gekochtes Ei
- 2 geputzter grüner Spargel oder Spargelspitzen

Zubereitungsmethode Spargelsandwich

Sie suchen nach einem leckeren und eleganten Mittagessen? Dann suchen Sie nicht weiter! Unser Rezept für ein leckeres Spargelsandwich ist genau das Richtige für Sie. In nur wenigen Minuten zaubern Sie eine stilvolle und sättigende Mahlzeit. Frisch gegrillter Spargel, cremiger Spargelkäse und geschälte Eier vereinen sich zwischen zwei Brotscheiben zu einer wahren Geschmacksexplosion. Schnell, einfach und sehr lecker! Fangen wir schnell an und finden heraus, wie man dieses súper leckere Sandwich zubereitet.

Vorbereitung

- 1: Braten oder grillen Sie den Spargel mit etwas Öl kurz bei starker Hitze in einer Bratpfanne oder Grillpfanne, 2-4 Minuten reichen aus.
- 2: In der Zwischenzeit die Eier kochen.
- 3: Bereiten Sie Ihre Brotscheiben vor und bestreichen Sie 2 Scheiben großzügig mit dem Spargelkäse, dann belegen Sie diese mit den anderen Brotscheiben.
- 4: Den Spargel aus der Pfanne nehmen und dann die Sandwiches in derselben Pfanne braten, bis der Käse zu schmelzen beginnt.
- 5: Die Brötchen aus der Pfanne nehmen, auf einem Teller anrichten und mit dem Spargel, den gekochten, geschälten Eiern und etwas Salz und Pfeffer garnieren.
- 6: Für eine zusätzliche Spargel-Käse-Explosion reiben Sie noch etwas Käse darüber und fertig ist Ihr superleckeres Sandwich!

Sind Sie bereit für ein Spargelsandwich?

Dieses Spargelsandwich ist die perfekte Kombination aus Geschmack und Einfachheit. Der gegrillte Spargel und der cremige Käse sorgen für eine Geschmacksexplosion, während die Zubereitung ein Kinderspiel ist. Probieren Sie es noch heute aus und genießen Sie dieses köstliche Mittagessen. Sie werden von den Aromen, die sich auf Ihrem Teller vereinen, begeistert sein!