

Kochen mit Klaus

Spargel-Toast mit Huhn & Pilzen

Zutaten: (Für 5 Toasts)

- 1 kg weißer Spargel, 1 Zwiebel, Salz, Zucker, 1 EL Zitronensaft,
- 250 g Champignons, 30 g Butter, 2 EL Mehl, 150 ml Milch, Pfeffer,
- 1 TL Gemüsebrühe, 2 EL helle Sauce, 60 g ger. Parmesan, Muskat,
- Worcestershiresauce, TK 8 Kräuter, 5 Scheiben Sandwich-Toast,
- 200 g Hähnchenbrust-Aufschnitt, 5 Scheiben Käse (z.B. Butterkäse)

Zubereitung:

1. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Spargel auf Toastlänge zuschneiden u. 20 Min. mit etwas Zitronensaft beträufelt, mit Zucker u. Salz bestreut im Braun-Dampfgarer garen. Fond aufheben.



2. Pilze putzen, vierteln oder in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen u. würfeln. In heißer Butter andünsten. Pilze zufügen, anbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Mehl darüber stäuben u. kurz anschwitzen. 200 ml vom Spargelfond, Milch, helle Sauce u. Brühe einrühren. Aufkochen u. einköcheln lassen. Parmesan einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat u. Worcestershiresauce würzen. 2 EL Kräuter einrühren.



3. Spargel abtrocknen. Toast rösten u. auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Hähnchenbrust u. Spargel belegen. Sauce darüber verteilen, mit Käse belegen. Toasts im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 225°C/Umluft: 200°C) ca. 15 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Wow, ein echter Hammer!

