



Crostini mit Spargel und Wachtelspiegelei

8 Stück

8 Baguettescheiben, schräg geschnitten

4 Stangen weißer Spargel

8 kleine Spinatblätter

4 Scheiben heiß geräucherter Schinken

2-3 EL Olivenöl

8 Wachteleier

etwas Butterschmalz

Salz

Pfeffer

ein paar Stängel Schnittlauch

Spargel schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden

Schinkenscheiben halbieren

Wachteleier öffnen und in eine Tasse geben

Schnittlauch in Röllchen schneiden

Brotscheiben in einer Pfanne in dem Olivenöl rösten. Abkühlen lassen. Jede Scheibe mit einem Spinatblatt belegen, Spargelscheiben darauf geben und zum Schluss mit Schinken belegen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, mit einem Teelöffel jeweils 1 Dotter mit etwas Eiweiß in die Pfanne geben und braten. Leicht salzen und pfeffern und auf den Schinken legen. Mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.