



## Du brauchst

---

- 1000 g Spargelspitzen weiß
- 8 Scheiben Vollkorntoast
- 200 g Schinkenwürfel
- 4 EL würzige Remulade
- 150 g Erdbeeren
- 1 Chilischote
- 3 Stück Eier hartgekocht
- 12 Scheiben Schmelzkäse
- Salz, Pfeffer, Zitrone
- Paprika edelsüß
- Schnittlauch
- Petersilie

## Zubereitung

Spargelspitzen putzen und schälen. In Salzwasser mit einer Prise Zucker und Zitrone ca. 15 Minuten kochen. Herausnehmen. Eier hart kochen. Gut abschrecken, schälen und hacken.

Toastscheiben im Toaster antoasten. portionsweise auf Teller legen. Je 1 EL Remulade darauf geben und verstreichen. Darüber die Schinkenwürfel verteilen. Spargel portionsweise darauf setzen.

Erdbeeren waschen, trocken tupfen und zupfen. in Viertel schneiden. Chili in feinste Streifen schneiden.

Erdbeerstücke und Chili mit dem gehackten Ei darüber verteilen. Mit Käse bedecken. Im Backofen bei 180 ° Unter- und Oberhitze ca. 15 Minuten überbacken. Mit Paprika bestreuen. Mit Petersilie, Schnittlauch und Erdbeeren garniert heiß servieren.