



Spargel-Toast mit Hollandaise

Zutaten

- 30 g Pinienkerne
- 500 g grüner Spargel
- 140 g Butter
- 3 Slightly leveled tablespoons Vollkorntoastbrot
- 3 EL Doppelrahm-Frischkäse
- 125 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise
- 3 EL Kresseblättchen

Zubereitung

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und aus der Pfanne nehmen.
2. Grünen Spargel waschen und die unteren Drittel schälen. Stangen bis auf die Köpfe der Länge nach halbieren und schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.
3. In der Pfanne 1 EL Butter heiß werden lassen und den Spargel darin ca. 5-7 Min. unter Wenden braten. In der Zwischenzeit Brot tosten und mit Frischkäse bestreichen.
4. In einem Topf Wasser heiß werden lassen und MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise einrühren und zum Kochen bringen. Butter in Stücke schneiden und unterschlagen, bis sie geschmolzen ist.
5. Spargel auf dem Toast anrichten, Hollandaise darüber geben und mit Kresseblättchen und Pinienkernen bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	23 g
Energie	654 kcal
Fett	57 g
Protein	13 g

🕒 15 Minuten

⊕ 3 Portionen