

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Julian Kutos



Spargel Bruschetta

Koch: Julian Kutoss

Gremolata

- ¼ Bund Petersilie
- 100 ml Olivenöl
- Schale und Saft von 1 Zitrone
- 50 g Parmesan

Tomaten Salsa

- 200 g Kirschtomaten
- Salz
- Pfeffer
- 50 ml Olivenöl
- 1 EL Rotweinessig

Gegrillter Spargel

- 500 g grüner Spargel
- Olivenöl
- Saft von 1 Zitronen
- Salz
- Zucker
- Pfeffer

1 Baguette oder Weißbrot

Zubereitung:

Gremolata:

Petersilie fein hacken. Zitrone abreiben und pressen. Käse reiben. Alle Zutaten miteinander vermischen. Salzen und pfeffern.

Tomaten Salsa

Alle Zutaten mit dem Pürierstab kurz pürieren, ein paar Stücke lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Essig.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Gegrillter Spargel

Den Spargel waschen, die Strünke großzügig entfernen, Spargel ganz lassen. Den Spargel in Olivenöl anbraten. Spargel salzen, zuckern, pfeffern, mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Brot in Scheiben schneiden, im Backofen bei 200°C Heißluft für ca. 10 min knusprig rösten.

Das Brot mit Tomaten Salsa bestreichen, den Spargel drauflegen und mit Gremolata garnieren. In Scheiben schneiden.