



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

150 g	TK Erbsen
1 kg	grüner Spargel
6	Stiele Pfefferminze
2 EL	Olivenöl
150 g	Kirschtomaten
125 g	Mozzarella
1	Knoblauchzehe
12 slices	Ciabattabrot
2 EL	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

...und dazu Blanc de Blancs Trocken

Zubereitung

1

Backofen auf 200° Grad
Grillfunktion vorheizen.

2

Die Erbsen bei Zimmertemperatur
auftauen lassen. Die Spitzen des
Spargels abschneiden und waschen.
Die Spargelspitzen in kochendem
Salzwasser ca. zwei Minuten
blanchieren.

3

Die Minze waschen, trocken
schütteln und, bis auf 12 Blättchen
zum Garnieren, kleinhacken. Öl mit
Minze verrühren und mit Salz und
Pfeffer würzen. Spargel abgießen,
kalt abschrecken und mit der
vorbereiteten Marinade vermischen.

4

Die Tomaten waschen und fein
würfeln, ebenso den Mozzarella.
Erbsen, Tomaten und Mozzarella
mischen. Knoblauch halbieren und
Brotstücken damit einreiben. Fett in
einer Pfanne erhitzen und Brot darin



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Minzblättchen garnieren und servieren.

[Zum Blog 180° Salon](#)

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren