



## Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

**Zeitaufwand**  
ca. 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
einfach

**Personenanzahl**  
4 Personen

## 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  
Brotstreifen damit einreiben. Fett in  
einer Pfanne erhitzen und Brot darin  
portionsweise von beiden Seiten  
braten. Scheiben auf einem mit  
Backpapier ausgelegten Backblech  
verteilen und mit Spargel und  
Käsemischung belegen. Mit Salz  
und Pfeffer würzen.

5

Unterm vorgeheizten Grill ca. vier Minuten überbacken. Mit den Minzblättchen garnieren und servieren.

[Zum Blog 180° Salon](#)

Diese Website wurde mit [toujou](#) gebaut