



## 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 Broteisbeiben 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](#)