

# Tartine mit Spargel

## Schneller Brot-Snack mit grünem Spargel

**<p>Tartines bei uns eher als belegte Brote oder Frühstücksbrote bekannt sind einfach immer wieder eine gute Möglichkeit schnell einen leckeren Snack oder ein Frühstück mit saisonalen Zutaten zuzubereiten. In diesem Rezept verwenden wir passend zur Spargelsaison grünen Spargel und Strauchtomaten. Ein leckerer Hingucker auf Eurem gedeckten Tisch.</p>**

### Zutaten

- 3 Stangen grünen Spargel
- 5 Strauchtomaten
- 1 Scheibe Bauernbrot
- 3 TL Skyr
- 2-3 TL frische Kresse
- Pfeffer
- Salz

### Zubereitung

- Zunächst den grünen Spargel und die Tomaten abwaschen und mit etwas Küchentuch trockentupfen. Vom Spargel die Enden abschneiden.
- Tomaten und Spargel in einer Pfanne anbraten. Die Tomaten dafür einstechen.
- In der Zwischenzeit das Brot toasten, die Kresse abschneiden und abspülen.
- Brot mit dem Skyr bestreichen, dann die Spargelstangen halbieren und darauf legen.
- Tomaten ebenfalls auf dem Brot platzieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der frischen Kresse garnieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/tartine-spargel/>