# Röstbrot mit grünem Spargel

Für 4 große Brotscheiben

| | | |
|---|---|---|
| 400 g | Spargel, grün | waschen, das untere Drittel schälen und holzige Enden abschneiden. |
| 2 EL | Olivenöl | in einer breiten Pfanne erhitzen. Den Spargel hineingeben und 4-5 Min. anbraten. Mit |
| | Salz, Pfeffer | würzen, aus der Pfanne nehmen und in eine Schale geben |
| 4 EL | Balsamico, weiß | und |
| 6 EL | Orangensaft, frisch gepresst | sowie |
| 1 TL | Blütenhonig | in die Pfanne geben, verrühren und aufkochen lassen. Flamme ausschalten. Den Sud ebenfalls mit |
| | Salz, Pfeffer | würzen und über die Spargelstangen gießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 15 Min. marinieren lassen. |
| 20 g | Pecorino | fein reiben. Von |
| 2-3 Stielen | Basilikum | und |
| 2-3 Stielen | Estragon | die Blättchen abzupfen und mittelfein hacken. |
| 1 Bd. | Schnittlauch | in Röllchen schneiden. 1 EL davon abgedeckt zur Seite stellen. |
| 250 g | Ricotta | und |
| 80 g | Creme fraîche | mit dem Pecorino, den Kräutern und |
| 1 TL | Orangenschale, frisch abgerieben | und |
| 3 EL | Orangensaft, frisch gepresst | glattrühren. Mit |
| | Salz, Pfeffer | würzen. |
| 4 Scheiben | Krustenbrot | rösten und mit Kräuterricotta bestreichen. Längs mit dem Spargel belegen, mit etwas |
| | Olivenöl | beträufeln und mit wenig |
| | Salz | bestreuen. |