

## Toastbrot-Körbli

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Für ein Muffins-Blech mit Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø oder 4 Backförmchen «Royal»

---

**4 Scheiben Toastbrot**

**40 g Kräuterbutter, weich**

---

**250 g grüne Spargeln**

**Wasser, siedend**

---

**¼ Teelöffel Salz**

---

**4 kleine frische Eier**

**2 Prisen Salz**

**wenig Pfeffer**

**1.** Je 2 schmale Backpapierstreifen von ca. 15 cm Länge übers Kreuz in die Vertiefungen des Muffinsblechs legen. Toastbrot mit dem Wallholz flach wallen. Auf einer Seite mit Kräuterbutter bestreichen, mit dieser Seite nach unten sorgfältig in die vorbereiteten Vertiefungen drücken.

**2.** Spargelspitzen schräg abschneiden. Rest schräg in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Spargelspitzen und -stücke ca. 3 Min. blanchieren, herausnehmen, kurz kalt abspülen, abtropfen.

**3.** Spargeln salzen, Spargelspitzen beiseite legen, Rest in die Förmchen verteilen.

**Backen:** ca. 5 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Eier in die Förmchen aufschlagen, würzen, mit den beiseite gelegten Spargelspitzen garnieren, ca. 10 Min. fertig backen.

**Pro Person:** 14 g Fett, 10 g Eiweiss, 15 g Kohlenhydrate, 952 kJ (228 kcal)

