

# Gegrillter Spargel | Schwarzbrot | Bohnenragout



(4 Portionen)

## **Bohnenragout:**

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

1 Dose Tomaten gewürfelt

500 g gekochte rote Bohnen (aus der Dose)

Spargel in kleine Stücke geschnitten

Salz, Pfeffer

1 TL Oregano (frisch oder getrocknet)

Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden. In Olivenöl goldbraun anbraten, die Tomaten und Spargel dazugeben und aufkochen lassen. Die

Bohnen unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und etwa 5 Minuten kochen lassen.

### **Spargel und Schwarzbrot:**

20 Stangen grüner Spargel

4 Scheiben Schwarzbrot

2 EL Pesto (Bärlauch, Basilikum oder Rucola)

2 EL geriebener Parmesan

12 Stück Kirschtomaten an der Rispe

Das letzte Drittel des Spargels schälen und bei Bedarf, falls das Ende trocken ist ein Stück abschneiden. Den unteren Teil vom geschälten Spargel in kleine Stücke schneiden, die kommen in das Bohnenragout.

Das Schwarzbrot auf einer Seite mit Pesto bestreichen.

Spargelspitzen, Schwarzbrot und Tomaten an der Rispe grillen.

Das Bohnenragout auf dem gegrillten Schwarzbrot verteilen und den Spargel drauflegen. Mit geriebenem Parmesan und Tomaten anrichten.