

# Überbackener Spargel-Toast

## Zutaten

500g	Spargel	2 Scheiben	(Sandwich-) Toast
100g	Champignons	4 Scheiben	gekochter Schinken
1	kleine Zwiebel	2 EL	Butter
1	Tomate		Salz, Pfeffer, Zucker
1 TL	Mehl		Schnittlauch
1/8l	Milch		
50g	geriebener Gouda		

## Zubereitung

Salzwasser mit etwas Zucker und Butter zum Kochen bringen und den geschälten Spargel ca. 15min darin garen. Spargel aus dem Sud heben, gut abtropfen lassen und 60ml Spargelwasser abmessen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln und die Tomate waschen, putzen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

1 EL Butter erhitzen, Pilze darin anbraten, die Zwiebeln zugeben und kurz andünsten. Das Ganze mit etwas Mehle bestäuben und anschwitzen. Unter Rühren Spargelwasser und Milch zugießen und ca. 5min köcheln. Die Hälfte Käse in der Sauce schmelzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brot toasten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit je 2 Scheiben Schinken und Spargel belegen. Die Sauce und Rest Käse drüber geben.

Im heißen Ofen (Umluft 175°) 10-15min backen und vorm Servieren mit Schnittlauch garnieren.