Spargelbruschetta mit Gorgonzola

500 g grünen Spargel im unteren Teil schälen und bissfest garen. Spargel in kleine Stücke schneiden, mit 5 EL Olivenöl mischen, salzen und pfeffern. SO g Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten und unter den Spargel geben. 8 Scheiben Roggenbaguette toasten, den Spargel auf die noch warmen Brotscheiben geben, 150 g Gorgonzola in kleinen Stücken darauf verteilen und sofort servieren.