

Rezept der Woche

Grillzeit! Grüner Spargel lecker gegrillt

Zutaten für 2 Personen

- 6 Stangen grüner Garlipp-Spargel, geschält
- 2 Scheiben Brot
- 2 Scheiben Zucchini (alternativ: Tomate, Paprika)
- 75 Gramm Frischkäse (alternativ: etwas Pesto, Gorgonzola ...)
- Rucolablätter
- Basilikum
- Pfeffer und Salz
- Olivenöl

 **Garlipp-Spargel**

Grillzeit! Grüner Spargel lecker gegrillt

Für etwa 3 Portionen – 12 grüne Garlipp-Spargelstangen

Den fertig geschälten grünen Spargel ganz leicht mit Olivenöl einreiben und auf das Grillrost legen. Gegrillt wird der Spargel bei mittlerer, nicht direkter Hitze. Die dünnen Spargelstangen sind recht hitzeempfindlich, daher sollte man es mit der Hitze nicht übertreiben.

Der Spargel wird 5 bis 7 Minuten unter ständigem Wenden gegrillt. Ein Gemüsekorb eignet sich zum Grillen ebenso, denn den kann man ganz einfach schwenken, wie man es von einem Chefkoch kennt, der die Pfanne schnell hin- und herschwenkt. Ziel ist es, dass der Spargel gar wird, aber noch etwas Biss hat.

Anderes Gemüse, wie z. B. Möhren, Zucchini, Champions oder auch Tomaten können einfach dazu auf den Grill gelegt werden. Dann kann man alles zusammen genießen! Den noch warmen Spargel mit Parmesankäse bestreuen, mit etwas Pfeffer und Salz würzen und dann servieren.

Grüner Spargel muss nicht immer gekocht werden. Er bekommt auf dem Grill ein leckeres Aroma und hat einen tollen Biss.

Dazu eignen sich Dips nach Vorlieben.

Unser Favorit: Kräuter-Dip:

1 Becher Joghurt 250 g, dazu ein Spritzer Zitrone, frisch gehackte Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie, etwas Liebstöckel oder Bärlauch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer (alternativ Chili) abschmecken.

Guten Appetit!

**Garlipp-Spargel**

aus Schelldorf bei Stendal

www.garlipp-spargel.de • Tel. (03 93 62) 8 11 27

Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch)