

[SPARGEL VOM GRILL]

Ein sehr einfaches Gericht vom Grill, aber sowas von lecker.

Zutaten

- ✦ [für 4 Personen]
- ✦ 120-150g grünen Spargel
- ✦ 1 EL Butter
- ✦ Zwiebel-Rotwein-Butter

Zubereitung:

- 1_ Bereite den Grill mit einer Plancha oder eine Pfanne auf direkte Hitze mit 180 Grad vor.
- 2_ Gib etwas Butter auf die Platte und lege den Spargel auf.
- 3_ Drehe den Spargel nach ca. 5-7min.
- 4_ Nach weiteren 5-7min gib die Würzbutter über den Spargel, lass diese Schmelzen und serviere dann den Spargel.

Tipp:

Wenn du den Spargel am unteren Ende biegest bis er bricht, dann ist genau der holzige Teil weg. Aber nicht wegschmeissen, sondern als Geschmackgeber in eine Spargelsuppe geben.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 5 Minuten

Zubereitung:

15 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt

Getränkeempfehlung:

Weißwein - Chardonnay



**JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG
UM 11 UHR**