



Grüner Spargel mit Zitronendressing

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück		
Menü:	Vorspeise		
Zubereitungszeit:	10 Minuten	Grillzeit:	6-8 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht		

Zutaten:

700 g	Grüner Spargel	1	Knoblauchzehe
100 ml	Olivenöl	¼ TL	Salz
	Salz/Pfeffer	½ TL	Dijon-Senf
		½ TL	Zucker
		¼ TL	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
	<u>Dressing:</u>		
100 ml	Olivenöl		
1	Zitrone, Saft und Abrieb		

Zubereitung:

In der Küche:

Die harten Enden vom Spargel entfernen und die Spargelstangen in ein flaches Gefäß geben. Diese mit Olivenöl beträufeln und darin wenden, bis sie dünn von Öl überzogen sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken, anschließend mit den anderen Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel verquirlen

Am Grill:

Den Grill für direktes Grillen bei ca. 200°C mit Plancha auf dem Rost vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ½ Anzündkamin Weber Briketts benötigt. Die Spargelstangen nebeneinander auf die Plancha legen und ca. 6-8 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden, bis sie bissfest gegart sind. Den Spargel von der Plancha nehmen und mit dem Dressing beträufeln.

TIPP: Geröstete Pinienkerne darüberstreuen.