

Gegrillter Spargel



spargel-insel.de – frischer Bio-Spargel vom Biolandhof Keil

Gegrillter Spargel mit Kräutern

Zutaten für 2 Personen

500 g weißer Spargel
25 g Butter

1 Handvoll frische Kräuter
(z. B. Bärlauch, Thymian,
Petersilie, Basilikum,
Schnittlauch, Oregano)

Salz & Pfeffer

Zubereitung

Den Spargel waschen und schälen. Die Kräuter abbrausen und klein hacken.

Zweimal ca. A4 große Alufoliestücke doppelt legen, je eine Lage Kräuter und Butterflöckchen darauf geben, würzen, darauf dann jeweils die Hälfte vom Spargel verteilen. Darüber kommen wieder Kräuter und Butterflöckchen.

Die Päckchen gut verschließen, auf den Grillrost legen und nach ca. 10 Minuten einmal vorsichtig wenden. Nach ca. 20 Minuten ist der Spargel gar.

Dazu schmeckt Weißbrot und ein gemischter Salat.

spargel-insel.de – frischer Bio-Spargel vom Biolandhof Keil



Postversand | Verkauf ab Hof Mo-Sa 7-12 Uhr
Marienplatz 1, 93309 Kelheim/Kapfelberg, Tel.: 09405 1492,