



# Spargel grillen

by Joscha Bastians



Als Beilage und als Vorspeise ein Genuss

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

1. Den Spargel waschen und dann das nicht essbare Ende abbrechen oder abschneiden
  - Schneiden: Ihr schaut, wo der Spargel brechen würde und nehmt dann noch 1cm dazu, somit ist nur noch der essbare Teil vorhanden
2. Den fertigen Spargel in eine Ikea - Koncis Form oder eine beliebige andere Form geben und mit Öl, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend gut durchmengen und ab auf den Grill
3. Alle Brenner, auf denen der Spargel liegen wird, ca. 10-15min auf mittlerer bis voller Stufe vorheizen
4. Den Spargel auf dem Grill verteilen und während der Garzeit immer wieder wenden. Wenn er dabei an manchen Stellen etwas zu viele Röstaromen bekommt, die Brenner sofort runterregulieren
  - Garzeit: 10-15min
  - Alle 2-4min wenden

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Schneidebrett
- Ikea Koncis Schale o.ä.
- Messer
- Gewürzmühlen
- Grillzange

### Zutaten: 2 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.meat-n-great.shop](http://www.meat-n-great.shop)

Menge	Lebensmittel
8-10 Stangen	Grüner Spargel
Etwas	Pflanzenöl
Etwas	Salz & Pfeffer

### Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Der Spargel ist fertig, wenn ihr ihn am hinteren Ende nehmt und er durchhängt. Zwischen der Zange fühlt er sich auch weicher an