

Rezept aus der Entdeckungstour-Kochwerkstatt

Gegrillter grüner Spargel

Zutaten für 4 Personen

- 12 Stangen grüner Spargel
- 12 Scheiben roher Schinken, fettarm (zB. Parmaschinken)
- 1 EL Olivenöl
- 12 kleine Tomaten
- 12 Spieße

Zubereitung

Die Spargelstangen waschen und trockenreiben. Die unteren Enden abschneiden. Ggf. das untere Drittel schälen. Die Stangen in 3 Teile schneiden, mit Öl einpinseln und pfeffern.

Die Schinkenscheiben in 3 Stücke schneiden. Jedes Spargelstück mit einer Schinkenscheibe umwickeln und je 3 umwickelte Spargelstücke auf einen Spieß stecken.

Zum Abschluss eine Tomate aufstecken.

Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten grillen, bis der Schinken schön kross und die Spargelstangen noch bissfest sind.

Dazu schmeckt ein Kräuterquarkdipp!

