

Weißer Spargel vom Grill mit Parmesan und Zitrone

Für 2 Personen:

12 Stangen weißer Spargel 1 Zitrone 40 g Parmesan
1/2 Bund Basilikum 2 EL Olivenöl Gewürzsalz, Pfeffermix

Spargel schälen, die holzigen Enden abbrechen und Olivenöl darüber verteilen.

Spargel auf den heißen Grill geben und für ca. 6 Minuten grillen. Dabei immer wieder wenden, so dass der Spargel von allen Seiten gleichmäßig gegrillt wird.

Spargel auf einen Teller geben, Zitronenschale und Parmesan darüberreiben, mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen, etwas frischen Zitronensaft darüber träufeln und mit kleingehacktem Basilikum garnieren

Steffen Henssler am 23. Juni 2022