

Grüner Spargel

Grillzeit: 6 - 8 Minuten

Zutaten

- grüner Spargel
- Olivenöl (gentile)
- Salz, schwarzer Pfeffer

Grillzubehör: Edelstahl-Grillpfanne

Zubereitung:

- Spargel abwaschen und trockentupfen
- die harten Enden abbrechen, dazu im unteren Drittel bis zum Bruch biegen
- ggfs. die Spargelstangen im unteren Drittel schälen
- Spargel in eine Auflaufform legen, mit Öl beträufeln und mehrfach wenden
- mit Salz und Pfeffer aus der Mühle bestäuben

- Grillpfanne auflegen und den Grill mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze auf 200° C vorheizen
- Spargelstangen nebeneinander auflegen und unter 2 bis 3maligem Wenden grillen

Nachbetrachtung:

Die Spargelstangen sollten weich und stellenweise angebräunt sein, dabei jedoch nicht verbrennen.