

Rezept: Jean's gegrillter Spargel im Speckmantel

Einfach, schnell und lecker! So schmeckt der Frühling.

Grüner Spargel ist was für faule Männer. Er hat den Vorteil, dass ihr ihn nicht schälen müßt!

Ihr benötigt:

- 1 Bund grüner Spargel (500g)
- 8-12 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 1 Zitrone
- 4-6 Stängel frischen Rosmarin
- Olivenöl
- Pfeffer, Salz
- Wer es scharf mag, auch Chili

Und so geht es:

- Beim Spargel Enden abschneiden und gut abwaschen.
- Wenn er sehr dick ist, blanchiere ich den Spargel zuvor auch für zwei Minuten. Ist aber nicht zwingend notwendig.
- Immer vier bis sechs Spargelstängel mit einem Stängel Rosmarin in drei Schinkenscheiben einrollen. Dabei vor dem Einrollen Zitronensaft über den Spargel träufeln, pfeffern, salzen und auch etwas Olivenöl drüberträufeln.
- 5 – 10 Minuten auf den Grill. Ich nutze dazu eine Grillschale.
- Eventuell noch etwas Olivenöl auch über den Schinken.

Ist eine sehr leckere und gesunde Vorspeise.

Guten Appetit

Wolfgang Grandjean