Rezept

Spargel mit Bärlauch

Ein Rezept von Spargel mit Bärlauch, am 28.04.2024

Zutaten

- **100 g** Bärlauch (ersatzweise Basilikum oder Petersilie)
- **3 EL** Honig
- Pfeffer
- **7 EL** Zitronensaft
- **8 EL** Olivenöl
- Salz
- **2 kg** weißer Spargel (etwa 1 ½ cm dick, möglichst gerade Stangen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Den Bärlauch waschen und trockenschleudern, die Stängel abknipsen. Bärlauch grob schneiden und mit Zitronensaft, Olivenöl und Honig mit dem Stabmixer pürieren. Die Marinade mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Spargelstangen schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel mit der Marinade vermischen und mindestens 5 Std. ziehen lassen.

3. Den Grillrost mit einer Alu-Grillschale belegen. Spargelstangen darauf geben und mit etwa 10 cm Abstand zur Glut in etwa 30 Min. bissfest grillen, dabei immer wieder wenden.