

Rezept

# Spargel mit Bärlauch

Ein Rezept von Spargel mit Bärlauch, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Bärlauch (ersatzweise Basilikum oder Petersilie)	<b>7 EL</b> Zitronensaft
<b>3 EL</b> Honig	<b>8 EL</b> Olivenöl
Pfeffer	Salz
	<b>2 kg</b> 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.