

Weißer Spargel „Herbas Pratensis“

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Spargel
- Alufolie
- Meersalz
- 1 Glas Wildkräuterpesto „Herbas Pratensis“

Den Spargel waschen, schälen und gut trocken tupfen. 4 Alufolienpäckchen vorbereiten. Alufolie doppelt legen, ca. 1 Tl Wildkräuterpesto darauf verteilen. Auf das Pesto jeweils 5 – 6 Spargelstangen legen, leicht salzen und wieder mit etwas Wildkräuterpesto bestreichen. Die Päckchen gut verschließen und auf den Grill legen. Nach ca. 10 Minuten die Päckchen vorsichtig wenden. Je nach Dicke der Stangen benötigt der Spargel zwischen 20 – 30 Minuten. Wer dieses Rezept mal ausprobiert, wird den Spargel nie mehr anders zubereiten. Das ganze Aroma bleibt erhalten und in Kombination mit den Wildkräutern kann man nur noch von einer Geschmacksexplosion sprechen.

Dieses leckere Rezept kann man auch wunderbar im Ofen zubereiten. Die gut verschlossenen Spargelpäckchen sollten jedoch nicht direkt auf's Blech gelegt werden, sondern auf einen Rost (Umluft 180°C – je nach Dicke des Spargels im vorgeheiztem Backofen ca. 30 - 40 Minuten garen).

Guten Appetit!