Previous Next
Print as PDF

Difficulty
Mittel
Duration
56 min
Serving
5 Portionen

Gegrillter Spargel

Genieße den köstlichen Geschmack von gegrilltem Spargel mit dieser einfachen und leckeren Rezeptanleitung. Perfekt als Beilage oder als Hauptgericht für Grillabende im Sommer!

Ingredients

- 1 kg Spargel
- 800 g Spargel
- 2 Einheiten Orange
- 2 Einheiten Limette
- 1/2 Bund Petersilie
- 20 g Butter
- 125 ml Wasser
- 2 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 200 g Schinken, roh
- 125 g Butter
- 125 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise

Copy ingredients

Preparation

1. Grill vorheizen

1min

Einen Grill mit Deckel auf 200 °C vorheizen.

2. Spargel schälen

6min

Den weißen Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und schälen. Den gründen Spargel ebenfalls waschen, die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Orangen und Limetten in dünne Scheiben schneiden sowie die Petersilie waschen und grob hacken.

3. Backpapier-Päckchen packen

5min

Um die Backpapier-Päckchen mit weißem Spargel zuzubereiten, nimm für jedes Päckchen ein Blatt Backpapier. Lege in die Mitte des Blattes einige Orangen- und Limettenscheiben, die sich leicht überlappen. Platziere darauf ein Viertel der weißen Spargelstangen. Binde das Backpapier ober- und unterhalb der Spargelstangen mit Küchengarn zusammen, sodass "Schiffchen" entstehen. Die Päckchen sollten nach oben hin nicht komplett verschlossen sein.

4. Päckchen würzen

30min

Die Butter in Stücke schneiden und auf den Spargel in die Päckchen geben. Wasser zum Kochen bringen und Gemüse Brühe (z.B. von MAGGI) einrühren. Jeweils ein Viertel davon vorsichtig in die Päckchen gießen. und diese nach Belieben mit Salz & Pfeffer würzen. Diese kommen anschließend auf den Grill und werden bei geschlossenem Deckel ca. 30 - 35 Min. gegart.

5. Schinken um grünen Spargel wickeln

1min

In der Zwischenzeit Schinkenscheiben der Länge nach halbieren und die grünen Spargelstangen damit umwickeln.

6. Grünen Spargel grillen

   10min

   Nach Ablauf der 30 Min. werden die grünen Spargelstangen zu den Päckchen auf den Grill gegeben und unter gelegentlichem Wenden für ca. 10 - 15 Min gegart, bis sie knusprig sind.

7. Sauce Hollandaise zubereiten

   2min

   Wasser in einem Topf heiß werden lassen und MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise einrühren und zum Kochen bringen. Die Butter in Stücke schneiden und unterrühren, bis sie geschmolzen ist.

8. Servieren

   1min

   Die einzelnen Spargelpäckchen und -stangen vom Grill nehmen und auf dem Teller anrichten. Die Petersilie über den Spargel streuen und die Hollandaise dazu servieren.

Tips

Grill-Tipp:

Die Spargelpäckchen können auch in einer grillbeständigen Emaille-Auflaufform auf den Grill gegeben werden.

Nutritional information

Energie	396.8 kcal
Fett	28.9 g
Gesättigte Fette	17.3 g
Kohlenhydrate	16.9 g
Zucker	14 g
Ballaststoff	6.7 g
Protein	16.2 g
Natrium	1597.6 mg

Alle Angaben pro Portion