



www.timskitchen.de

BBQ grüner Spargel

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

500	g	grüner Spargel
½	Stück	Bio Zitrone
1	Stück	kleine Chili
½	TL	Meersalz
3	EL	Olivenöl
1	EL	frisch geriebener Parmesan



Zubereitungszeit ca.: 20 Minuten

Zubereitung:

Zu Beginn wascht ihr den Spargel und brecht die holzigen unteren Enden ab. Legt den Spargel in eine passende große Schale und gebt 2 EL vom Olivenöl darüber.

Danach die Chili halbieren. Entfernt die Kerne und die weißen Membranen, dann schneidet die Chili in feine Streifen. Gebt diese zusammen mit dem Meersalz zum Spargel.

Von der Zitrone schneidet etwa vier Scheiben von der Schale (nur die Schale, nicht das Weiße) herunter. Schneidet die Scheiben in sehr feine Streifen und gebt diese ebenfalls zum Spargel.

Alles gut miteinander vermischen und darauf achten, dass der Spargel nicht abbricht.

Halbiert die restliche Zitrone und legt diese mit der Schnittstelle nach unten bei direkter Hitze auf den Grill.

Grillt den Spargel bei direkter Hitze etwa 5 Minuten, dann umdrehen und nochmal 5 Minuten grillen.

Nehmt den Spargel vom Grill und legt ihn wieder in die Schale. Die gegrillte Zitrone vom Grill nehmen und über dem Spargel ausdrücken. Gebt noch das restliche Olivenöl und den geriebenen Parmesan zum Spargel und vermischt alles miteinander.