Gegrillter Spargel mit Schinken

Wenn es auf dem Grillfest auch mal etwas Neues geben darf, ist das Rezept für gegrillten Spargel mit Schinken genau das Richtige.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

10 Stangen	Spargel (grünen)
10 Scheiben	Schinken (oder Speck)
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den gegrillten Spargel mit Schinken den Grill erhitzen. Die holzigen Enden des Spargels abschneiden. Spargel mit etwas Öl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Jede Spargelstange mit einer Scheibe Schinken einwickeln und auf dem heißen Grill ca. 10 Minuten grillen. Wenn der Schinken schön kross und der Spargel noch bissfest ist, die Spargelstangen vom Grill nehmen und servieren.

Tipp

Alternativ kann gegrillter Spargel anstatt mit Schinken auch mit Speck zubereitet werden, dann müssen die Spargelstangen vorher nicht mit Öl bestrichen werden.