

Grüner Spargel mit Zitronendressing

Der grüne Spargel mit Zitronendressing vom Grill schmeckt wunderbar. Ein einfaches Rezept für eine schmackhafte Beilage für den nächsten Grillabend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 18 min



Foto: © Weber-Stephen

Zutaten

750 g Spargel grün
100 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

Dressing

100 ml Olivenöl
1 Stk. Bio-Zitrone (Saft und Abriebe)
1 Stk. Knoblauchzehe
0.5 TL Dijon Senf
0.5 TL Zucker
Salz
Pfeffer (gemahlen)

Zubereitung

1. Für den **Grünen Spargel mit Zitronendressing** den Grill auf zirka 200 °C vorheizen.
2. Den Spargel waschen, die holzigen Enden entfernen und in eine flache Schale legen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
3. Für das Dressing die Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Zusammen mit dem Olivenöl, Zitronensaft und Abrieb der Zitrone, Dijon Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben gut verrühren.

4. Die Spargelstangen nebeneinander auf eine Grillplatte (Plancha) legen und bei gelegentlichen wenden zirka 6-8 Minuten bissfest grillen. Auf Teller anrichten, mit dem Zitronendressing beträufeln und sofort servieren.

Tipp

Den Spargel mit Zitronendressing noch zusätzlich mit geröstete Pinienkerne garnieren.