

# 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
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Dressing

100 ml	Olivenöl
1 Stk.	Bio-Zitrone (Saft und Abriebe)
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
0.5 TL	Dijon Senf
0.5 TL	<a href="#">Zucker</a>
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a> (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.