Spargel im Speckmantel

Hier das Rezept für den Spargel im Speckmantel. Die köstliche Beilage ist am Grill in wenigen Minuten zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

20 Stangen	Grüner Spargel (frisch)
10 Scheiben	Frühstücksspeck (o. Räucherschinken, Prosciutto)
4 EL	Ahornsirup

Zubereitung

1. Den **grünen Spargel** waschen und die holzigen Enden abschneiden. Zirka 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren.

2. Die Speckscheiben der Länge nach halbieren und mit Ahornsirup bestreichen. Je eine oder zwei Stangen mit **Speck** umwickeln.

3. Auf dem vorgeheizten Grill zirka 5 Minuten rundum knusprig grillen.

Tipp

Anstelle auf dem Grill, kann man den Spargel im Speckmantel natürlich auch mit etwas Olivenöl in der Bratpfanne braten.