

# Spargel vom Grill

Der Spargel vom Grill wird deine Freunde beim Grillfest begeistern. Ein schnelles und einfaches Rezept egal, ob als Beilage oder Vorspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

12 Stk. Grüner Spargel
8 Stk. Bauchspeck
Olivenöl
<a href="#">Salz</a>
<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Der **Spargel vom Grill** ist eine köstliche, knusprige Vorspeise für die Nächste Garten Grillparty.
2. Dafür den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden entfernen.
3. Jeweils 3 Spargel Stangen mit Speck umwickeln und mit Olivenöl bepinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel mit Speckmantel zirka 5 Minuten grillen, mehrmals wenden.

### Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle  
Holzkohlegrill 47 cm



**Tipp**