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
	Salz
	Pfeffer

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