Mittel
56 min
5 Portionen

Gegrillter Spargel

Genieße den köstlichen Geschmack von gegrilltem Spargel mit dieser einfachen und leckeren Rezeptanleitung. Perfekt als Beilage oder als Hauptgericht für Grillabende im Sommer!

1 kg Spargel
800 g Spargel
2 Einheiten Orange
2 Einheiten Limette
1/2 Bund Petersilie
20 g Butter
125 ml Wasser
2 TL MAGGI Gemüse Brühe
200 g Schinken, roh
125 g Butter
125 ml Wasser
1 Beutel MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise

Schritte

1. **Grill vorheizen**

1min

Einen Grill mit Deckel auf 200 °C vorheizen.

2. **Spargel schälen**

   6min

   Den weißen Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und schälen. Den gründen Spargel ebenfalls waschen, die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Orangen und Limetten in dünne Scheiben schneiden sowie die Petersilie waschen und grob hacken.

3. **Backpapier-Päckchen packen**

   5min

   Um die Backpapier-Päckchen mit weißem Spargel zuzubereiten, nimm für jedes Päckchen ein Blatt Backpapier. Lege in die Mitte des Blattes einige Orangen- und Limettenscheiben, die sich leicht überlappen. Platziere darauf ein Viertel der weißen Spargelstangen. Binde das Backpapier ober- und unterhalb der Spargelstangen mit Küchengarn zusammen, sodass "Schiffchen" entstehen. Die Päckchen sollten nach oben hin nicht komplett verschlossen sein.

4. **Päckchen würzen**

   30min

   Die Butter in Stücke schneiden und auf den Spargel in die Päckchen geben. Wasser zum Kochen bringen und Gemüse Brühe (z.B. von MAGGI) einrühren. Jeweils ein Viertel davon vorsichtig in die Päckchen gießen. und diese nach Belieben mit Salz & Pfeffer würzen. Diese kommen anschließend auf den Grill und werden bei geschlossenem Deckel ca. 30 - 35 Min. gegart.

5. **Schinken um grünen Spargel wickeln**

   1min

   In der Zwischenzeit Schinkenscheiben der Länge nach halbieren und die grünen Spargelstangen damit umwickeln.

6. **Grünen Spargel grillen**

10min

Nach Ablauf der 30 Min. werden die grünen Spargelstangen zu den Päckchen auf den Grill gegeben und unter gelegentlichem Wenden für ca. 10 - 15 Min gegart, bis sie knusprig sind.

7. **Sauce Hollandaise zubereiten**

   2min

   Wasser in einem Topf heiß werden lassen und MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise einrühren und zum Kochen bringen. Die Butter in Stücke schneiden und unterrühren, bis sie geschmolzen ist.

8. **Servieren**

1min

Die einzelnen Spargelpäckchen und -stangen vom Grill nehmen und auf dem Teller anrichten. Die Petersilie über den Spargel streuen und die Hollandaise dazu servieren.

Tipps

Grill-Tipp:

Die Spargelpäckchen können auch in einer grillbeständigen Emaille-Auflaufform auf den Grill gegeben werden.

Nährwerte anzeigen

Kohlenhydrate	16.9 g
Energie	396.8 kcal
Fett	28.9 g
Ballaststoff	6.7 g
Protein	16.2 g
Gesättigte Fette	17.3 g

Natrium	1410.2 mg
Zucker	14 g

Alle Angaben pro Portion