

Spargelpäckchen vom Grill oder aus dem Ofen

| | | |
|---------|--|--|
| 500 | Spargel | Grill oder Ofen auf 200°C vorheizen. schälen und holzige Enden abschneiden. Spargel auf geben. Mit |
| 1 Stück | Alufolie | |
| | Salz | würzen. |
| | Pfeffer | |
| 2 EL | Orangensaft | mit |
| 2 EL | Weißwein | und |
| 1 EL | Olivenöl | mischen und zu dem Spargel geben. |
| 1 TL | Butter oder Kräuterbutter | daraufsetzten. Pakete gut verschließen, dabei einen Hohlraum nach oben lassen. Je nach Dicke der Spargelstangen 20-30 Minuten garen. |
| | Kräuter aus dem Beet z.B. Schnittlauch, Petersilie, Brunnenkresse, Rucola, Minze | grob hacken. Nach der Garzeit auf Spargel geben Nach Wunsch mit Kräuterbutter, Kartoffelchen und sonstigem Grillgut servieren. Passende Beilagen wie z.B. Fisch vom Grill zeigen wir Euch in der nächsten Woche. |

Tipp: für jede Person einzelne Portions-Päckchen machen.