

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.