

GRÜNER SPARGEL VOM GRILL MIT TOSCANA-FETA-TOPPING

Sommerliches Grillvergnügen



ZUTATEN

500 g	junger grüner Spargel
2 EL	Olivenöl
1 TL	Brecht Toscana Marinade Kräuter-Zitrone
50 g	Griechischer Feta
20 g	Petersilie sehr fein wiegen
(½ Bund)	
1 TL	Zitronensaft
4	Backpapier-Zuschnitte Alufolie

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT

20 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Spargel waschen, trocken tupfen und evtl. trockene Stielenden abschneiden.
2. 1 EL Öl und Brecht Toscana Marinade verrühren. Griechischen Feta hinzufügen und mit einer Gabel zerdrücken. Petersilie und Zitronensaft dazugeben und alles gut miteinander vermengen.
3. Spargel und Topping in 4 Portionen teilen. Auf jeden Backpapier-Zuschnitt mittig einen 1/2 TL Olivenöl geben, dazu einen Teil Spargel. Stengel hin- und her bewegen bis sie rundum von Öl benetzt sind. 1 Portion Topping gleichmäßig darüber verteilen. Vordere und hintere Kanten vom Backpapier zusammenlegen, mehrmals eng falten. Enden rechts und links mehrmals nach innen falten.
4. Spargelpäckchen ca. 5-10 Minuten garen, z.B. auf dem Elektro-Tisch-Grill.

TIPP

Für den Grill mit Holzkohle oder Gas Spargelpäckchen in Alufolie verpacken. Als Beilage passen hervorragend die Brecht Kartoffel-Minis.