

# Grillrezepte

## Gegrillter Spargel Mit Kerbelbutter

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Gemüse, Spargel. BBQ, Vegetarisch,

---

500 g	Weißer Spargel extra dicke	-klitzeklein
	-Stangen	2 Bund Kerbel
4	Essl. Olivenöl	2 Essl. Olivenöl
250 g	Butter	Salz
2	Schalotten	

---

Spargel schälen und bissig gar kochen - leicht auskühlen lassen und mit Olivenöl begießen - mindestens 1 Stunde so marinieren.

Die Stangen auf ca. 10 cm Länge schneiden - also praktisch eine Stange halbieren und diese auf höllisch heißer Kohle ca. 2 Minuten grillen.

Mit Kerbelbutter servieren.

Für die Butter die Schalotten klitzeklein schneiden und in Olivenöl 4-5 Minuten bei kleiner Hitze gar dünsten.

Noch lauwarm mit der Butter und dem gehackten Kerbel zerkneten - leicht salzen.

Dazu schmeckt ein frisches Baguette oder neue Kartoffeln.

Falls Sie keinen Kerbel bekommen, können Sie auch Schnittlauch verwenden.