



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Grüner Spargel in Alufolie mit Schnittlauchschand

ZUTATEN

500 g Spargel
250 g Schmand
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Zitrone, Zucker

ZUBEREITUNG

Den Spargel das untere Drittel schälen und dann mit Salz, Zucker und Pfeffer in die Alufolie einwickeln. Das Päckchen braucht ca. 15 Minuten in der Glut vom Grill.

Den Schmand mit Zitrone, Salz und Pfeffer gut würzen und glattrühren. Nun den Schnittlauch hinzugeben