



# Marinierter, gegrillter Spargel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Grillfesten, schmackig-pikant, kernig, lecker

## Zutaten

- 500 g weißer Spargel, geschält, gekappt
- 300 g grüner Spargel, Vorsichtshalber im unteren Viertel geschält
- 1 Scheibe Zitrone
- Salz, etwas Zucker
- Für die Marinade:
- 2 Tomaten, bebrüht, entkernt, klein gewürfelt
- 1 Frühlingszwiebel in dünnen Ringen
- 5 EL trockener Weißwein
- 1 EL frischer Estragon, gehackt
- 4 EL Olivenöl
- Etwas bunter Pfeffer, Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den weißen Spargel in wenig Salzwasser mit 1 Prise Zucker lediglich 6-7 min. kochen.

### Schritt2

In den letzten 2 Min. den Grünen dazu geben, dann heraus heben, den weißen Spargel in der Länge halbieren.

### Schritt3

Die Frühlingszwiebelringe mit etwas 5 El Spargelwasser und dem Weißwein, Salz, dem Pfeffer und dem Estragon verrühren.

#### **Schritt4**

Die Tomatenwürfel dazu geben und über dem Spargel verteilen,

#### **Schritt5**

1 Stunde marinieren.

#### **Schritt6**

Danach heraus heben und mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen.

#### **Schritt7**

Von jeder Seite 1 min. grillen, anrichten und mit der restlichen Marinade beträufelt, servieren.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte, Vegan, Vegetarisch, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** einfach, grillbeilage, grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marinierter-gegrillter-spargel/>