

Spargeln im Speckmantel



Zutaten für 4 Personen
(als Beilage):

- ca. 600 g grüne Spargeln
- ca. 10 – 15 Speckstreifen
- Salz und Pfeffer

1. Den Spargel waschen. Dann mit Pfeffer und Salz ein wenig würzen.
2. Jeweils 2-3 Spargeln mit einer Scheibe Speck umwickeln.
3. Die Spargeln im Speckmantel bei mittlerer bis kleiner Hitze von allen Seiten grillen bis der Speck schön gebraten ist. Dann ist der Spargel auch schön knackig.
4. Bei Bedarf auf kleiner Hitze die Spargeln noch etwas ziehen lassen.
5. Anrichten und Verspeisen. 😊

Weitere Spargelrezepte finden Sie auf unserer Homepage: www.wylandhof.ch