

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN GRILLZEIT: 20 MIN



ZUTATEN

500g Spargel
25g Butter
1 Handvoll Kräuter (z.B.
Bärlauch, Thymian, Wildkräuter
nach Geschmack)

ZUBEREITUNG

1. Spargel waschen und schälen.
2. Kräuter abspülen und klein zupfen.
3. 2x Alufolie doppelt legen.
4. Je eine Lage Butterflöckchen und Kräuter nach Geschmack (z.B. auch Giersch, Gänseblümchen oder Sauerampfer) darauf schichten und würzen.
5. Auf die Kräuter und Butter jeweils die Hälfte des Spargels geben und noch einmal Kräuter und Butterflöckchen darauf geben.
6. Die Spargel-Päckchen gut verschließen und auf den Grillrost legen.
7. Nach ca. 10 Minuten einmal wenden.
8. Nach ca. 20 Minuten Spargel-Päckchen vom Rost nehmen und genießen.

Solltest du keine frischen Kräuter zur Hand haben, kannst du auch Kräuterbutter verwenden. Mit frischen Kräutern schmeckt der Spargel allerdings wesentlich intensiver.