

Grüner Spargel im Speckmantel mit Melone und Avocado

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

8 grüne Spargelstangen,
8 Scheiben Schinkenspeck,
2 Avocados,
Salz,
2 Scheiben Honigmelone
(etwa 3 cm dick),
Schwarzer Pfeffer, grob gemahlen,

Zubereitung:

Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Jede Spargelstange unten beginnend mit 1 Scheibe Schinkenspeck umwickeln. Die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Die Schnittflächen mit etwas Salz bestreuen und die Avocados auf dem Rost bei direkter Hitze (205Grad) 4-6 Minuten grillen

Die Melonenscheiben in Stücke schneiden und auf dem Rost auf jeder Seite grillen, bis sie Grillstreifen bekommen. Den Spargel auf dem Rost rundherum grillen, bis er weich und der Speck knusprig ist. Spargel mit Melone und Avocado anrichten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Weinempfehlung:

Grüner Veltliner „Spizöla“

Kochabend:

20. Jun, 2018 / Harry u. Jürgen S.