

# Gegrillter Grüner Spargel mit Laleli Zitronenöl



## Zutaten für 4 Personen:

- 2 kg grüner Spargel
- 80 g frisch geriebener Parmesan
- Zitronen-Ölivenöl von Laleli
- Meersalzflöcken, Maldon

## Zubereitung:

- Die holzigen Spargelenden abschneiden. Die Spargelstangen mit einem milden Olivenöl (Buonolio aus Ligurien) mischen und mit etwas Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
- Die leicht mit Olivenöl überzogenen Stangen auf dem Rost grillen (Achtung! Nicht zu viel Öl benutzen, abtropfendes Öl ist zu schade und es entstehen auch noch Stichflammen, die den Spargel schnell verbrennen), zwischendurch wenden bis sie „al dente“ sind und leichte Grillspuren haben.
- Die Spargelstangen auf vier Teller verteilen, mit dem Zitronen-Ölivenöl von Laleli beträufeln. Zum Schluss mit Parmesan und schwarzem Pfeffer bestreuen.

Guten Appetit,  
eure

*Seyhan Hauenherm*

[www.olio-mediterraneo.com](http://www.olio-mediterraneo.com)



Wir bedanken uns ganz herzlich bei Seyhan  
von [olio-mediterraneo.com](http://olio-mediterraneo.com) für dieses Rezept!

Sei dabei und denke Grillen mit uns neu...  
unter **#DeinGrillgenuss**