



FÜR 4 PORTIONEN



VORBEREITUNG:
15 Minuten

GRILLDAUER:
20 Minuten

GESAMTDAUER:
35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:
200 °C



GARMETHODE:
Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Mittel



WEBER ZUBEHÖR:
Wok, GBS-Pfanne oder
Dutch-Oven

GNOCCHI IN SALBEIBUTTER MIT GRÜNEM SPARGEL

ZUTATEN:

500 g Gnocchi (vorgekocht), 500 g grüner Spargel, Saft und Abrieb von einer ¼ Zitrone, unbehandelt, 6 Blätter Salbei, 30 g Parmesan, gerieben, 5 EL Rapsöl, 3 EL Butter, Salz und Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Den Spargel waschen und die holzigen Enden abbrechen. Je nach Größe halbieren oder dritteln.
- 2 Den Salbei waschen, trocknen und die Blätter in feine Streifen schneiden.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes Grillen bei ca. 200°C mit der GBS-Pfanne vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills werden ½ Anzündkamin Weber Briketts benötigt.
- 2 Die Gnocchi mit 3 EL Rapsöl rundherum anbraten, bis sie schön goldbraun und innen warm sind. Anschließend herausnehmen und warmhalten.
- 3 Den Spargel mit 2 EL Rapsöl etwa 5 Minuten braten, dann den Salbei und die Gnocchi zugeben und nochmals kurz braten.
- 4 Den Zitronenabrieb, -saft und Butter darüber geben und alles vermischen.
- 5 Den Parmesan darüber streuen und servieren.

TIPP:

Gerösteten Sesam darübergeben. Spargel lässt sich saisonal durch Pfifferlinge oder andere Pilze ersetzen.