

Zutaten:
1000g grüner Spargel
200g Manchego Käse am Stück
200g Serrano-Schinken
oder Iberico-Schinken
Bestes Olivenöl
Fleur de Sel
frischer Pfeffer
Serrano-Schinken
Guter heller Balsamessig
oder Zitronensaft

Gegrillter Spargel mit Manchego-Spänen und Serrano-Schinken

Den Spargel schälen und getrennt im Salzwasser blanchieren. Den blanchierten Spargel kurz in einer Schale mit Eiswasser tauchen und gut abtropfen.

Den Spargel längs halbieren (nur die dickent Stangen), in eine große Schale geben und mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Vorsichtig mischen, damit der Spargel gleichmäßig überzogen ist (Tipp: Sie können die Zutaten in einen Gefrierbeutel geben den Sie gut verschließen, dann das Öl vorsichtig verteilen und den Spargel etwas marinieren lassen).

Die Grillpfanne aufheizen und den Spargel nach und nach jeweils 1-2 Minuten von jeder Seite grillen. Den fertigen Spargel auf einer Platte arrangieren. (Alternativ können Sie den Spargel im vorgeheizten Backofen zubereiten. Den Grill gut aufheizen, dickere Spargelstangen längs halbieren, auf einem Backblech verteilen und einige Minuten grillen, dabei einmal wenden).

Die Schinkenscheiben darum herum legen, mit eine Küchenraspel hauchdünne Manchego-Scheibchen über den Spargel reiben, noch einmal mit Olivenöl und etwas Balsamessig oder Zitronensaft beträufeln und gleich servieren.

Dazu passt knuspriges Bauernbrot.