Grüner Spargel mit grilliertem Bauernspeck & Zitronenmayonnaise

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 15 min
Aktivzeit: 15 min
Einfach



Zutaten

für 6 Personen

300 g	Bauernspeck vom Schweizer Schwein, in dünnen Scheiben
500 g	dünner grüner Spargel
1	Bio-Zitrone
3 EL	Mayonnaise
	Pfeffer aus der Mühle
3 Zweige	Kerbel

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

330	kcal
11 g	Eiweiss
3 g	Kohlenhydrate
29 g	Fett

Glutenfrei
Laktosefrei

Zubereitung

1. Die holzigen Spargelenden abschneiden. Spargeln waschen, mit je einer Scheibe Bauernspeck locker umwickeln.

2. Zitrone heiss abwaschen. Schale fein abreiben und eine Zitronenhälfte auspressen. Mayonnaise mit Zitronensaft und Schale verrühren und mit Pfeffer würzen. Kerbel von den Stielen zupfen, grob hacken und unter die Mayonnaise rühren.

3. Spargel auf dem Grill bei mittelstarker Hitze 3–4 Minuten grillieren und mit der Mayonnaise servieren.