

Mediterrane Steaks mit gegrilltem Spargel

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinenackensteaks(z.B. von Der Vogelsberger)

Olivenöl

2 Zehen Knoblauch

1 TL Paprikapulver scharf

1 TL Thymian, gehackt

1 TL Rosmarin, gehackt

1 TL Zitronenschale

1 TL Chiliflocken

500g grüner Spargel

Pfeffer, Salz



Zubereitung:

6 EL Olivenöl in eine Schüssel geben und die Knoblauchzehen hineinpressen. Paprikapulver, Thymian, Rosmarin, Zitronenschale und Chiliflocken hinzufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Nackensteak in eine Auflaufform geben und mit der Marinade gut vermischen. Für einige Stunden kühl stellen (am besten über Nacht).

Die Nackensteaks ca. 6-8 Minuten (je nach Dicke) grillen.

Die holzigen Enden vom grünen Spargel abschneiden und in eine Auflaufform geben. Mit Olivenöl beträufeln. Den Spargel ebenfalls ca. 8 Minuten grillen und anschließend mit Pfeffer und Salz würzen.