



Gegrillter Spargel „Caesar Style“

Rezept für 2 Personen:

- 1 Bund grüner Spargel (500g)
- ½ Ciabatta
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Sardellenfilets
- 100 g Parmesan
- 1 TL Worcestershiresauce
- 3 EL Creme Fraiche
- 1 TL Senf
- Saft 1 Zitrone
- Olivenöl
- Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Für das Dressing die Sardellenfilets und Knoblauchzehe mit einer Küchenmaschine oder einem Pürierstab zu einem Püree verarbeiten. Creme Fraiche, Senf, Worcestershiresauce, 30 g geriebener Parmesan, Zitronensaft und 3 EL Olivenöl hinzufügen und zu einem cremigen Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croutons das Ciabatta in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Würfel darin goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Spargelstangen von den holzigen Enden befreien und mit Olivenöl bestreichen. Mit Pfeffer und Salz würzen und ca.2-3 Minuten pro Seite grillen.

Spargel auf einem Teller anrichten und mit Caesar-Dressing beträufeln. Croutons und restlichen Parmesan darüber verteilen.