

VINOS

Das Beste aus Spanien

**GENUSS
PUR TAPAS
UND
WEIN**



Servivorschlag

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL IN SERRANO-SCHINKEN

Zutaten für 2 Personen:

12 Stangen Spargel (grün)

Salz (grobkörnig)

4 Scheiben Serrano-Schinken

Pfeffer (aus der Mühle)

Olivenöl

1. Den Spargel waschen und die holzigen Enden des Spargels wegschneiden. Grüner Spargel muss nicht geschält werden.
2. Den Spargel auf einem Teller mit ein paar Spritzern Olivenöl beträufeln. Salzen und pfeffern.
3. Je drei Spargelstangen mit einem Streifen Schinken einwickeln.
4. Die Spargelpäckchen auf den heißen Grill oder in eine bereits heiße Pfanne legen und von allen Seiten grillen.