



Spargel und Rüben vom Grill

Portionen: 6-8

Zutaten:

- 1 kg Rüben in verschiedenen Farben
- 1 kg Spargel
- ¼ Tasse (60 ml) frisches Basilikum, grob gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamessig
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Die Rüben in einen Topf Wasser geben. Zum Kochen bringen und solange kochen, bis die Rüben weich sind. Die Rüben unter fließend kaltem Wasser abschrecken; anschließend in 6 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.
2. Die holzigen Spargel-Enden abschneiden und den Spargel auf ein zweites Backblech legen. Spargel und Rüben mit Öl, Balsamessig, Salz und Pfeffer besprenkeln.
3. Den Grill für direktes Grillen bei starker Hitze vorbereiten. Den Grillrost mit Öl einpinseln. Die Rübenscheiben darauf legen und von jeder Seite 2 Minuten grillen, bis die Rüben karamellisieren. Den Spargel auf den Grillrost geben und 1 bis 2 Minuten grillen. Nach etwa 1 Minute wenden, je nach Größe des Spargels. Den Spargel, der eine kräftige grüne Farbe annehmen sollte, solange auf dem Grill liegen lassen, bis er goldbraune Grillspuren zeigt. Vom Grill nehmen und heiß servieren.

