Gegrillter Spargel mit Triangle Barbichette



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**
Backzeit : **7 min.**

Zutaten

- 1 Triangle Barbichette
- 20 Spargelstangen
- 10cl Olivenöl
- 10 Kirschtomaten
- 3 Knoblauchzehen
- Feines Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Kerbel

Zubereitungschritte

1. Heizen Sie Ihren Grill auf 220°C vor.
2. Schälen und halbieren Sie die Spargelstangen der Länge nach, geben Sie Olivenöl auf den Grill und markieren Sie sie, um ein schönes Grillmuster zu erhalten.

3. Legen Sie die Spargeln in eine hitzebeständige Schale und fügen Sie die Kirschtomaten, die Knoblauchzehen und etwas Olivenöl hinzu. Würzen Sie mit feinem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer. Kochen Sie alles unter der Grillhaube für 7 Minuten.
4. Beim Anrichten schneiden Sie den Triangle Barbichette in kleine Stücke und streuen Sie ihn über das Gericht.
5. Setzen Sie das Ganze unter die Grillhaube, damit der Käse schön schmilzt.
6. Mit Kerbel dekorieren und heiß servieren.