

Pesto aus gegrilltem grünem Spargel

Zutaten:

600 g grüne Spargeln (mit Vorteil eher dünnere Spargeln)
50 g Parmesan, frisch gerieben
60 ml Olivenöl
20 g glattblättriger Peterli, gezupft
2 EL Zitronensaft
wenig abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
ein kleines Stücklein getrockneter roter Peperoncino
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Spargeln waschen und rüsten (das hinterste Stück des Spargels schräg abschneiden und den hinteren Drittel der Spargelstange mit einem Sparschäler schälen). Die Spargeln trocken tupfen und rundum gut mit Olivenöl einreiben. Etwas Salz und Pfeffer auf die Spargelstangen geben und dann in einer gut vorgeheizten Grillpfanne unter gelegentlichem Wenden anbraten.

Den Spargel vom Herd nehmen, sobald er innen knapp weich ist und aussen das typische Grillmuster aufweist. Die Spargeln etwas auskühlen lassen. Pro Person drei Spargeln zur Seite stellen. Die restlichen Spargeln in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den übrigen Zutaten im Mixer grob pürieren. Falls das Pesto zu dick gerät, ein paar Esslöffel Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pesto aus grünem gegrillten Spargel mit Spaghetti oder Tagliatelle servieren. Pro Person drei grillierte Spargeln über die Pasta legen. Parmesan dazu reichen.
