



Bunter Spargelspieß vom Grill mit Honig-Sahne-Dip

4 Stangen weißer Spargel
4 Stangen grüner Spargel
200 g Champignons
4 Schaschlikspieße
Alufolie
Flüssige Kräuterbutter
200 g saure Sahne
1 EL Honig
1 EL Senf
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer und gehackter Kerbel

Den Spargel wie gewohnt schälen. Beide Sorten in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Champignons mit Küchenkrepp putzen. Das Gemüse abwechselnd auf die Schaschlikspieße aufreihen. Jeden Spieß einzeln auf Alufolie legen und mit Salz würzen sowie mit der Kräuterbutter einpinseln. Die Spieße einwickeln und 20-25 Minuten auf dem Grill garen. Sahne, Honig, Senf und Zitronensaft verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kerbel abschmecken. Den Dip zu den Spießen reichen. Das Rezept eignet sich auch für den Backofen.

Guten Appetit!