



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

500 g	grüner Spargel
etwas	Salz
100 g	Tiroler Speck
1 kleine	Cantapoule-Melone
1 Bund	Basilikum
2 EL	Olivenöl
3 EL	Limettensaft
8	Holzspieße

...und dazu Blanc de Blancs
Halbtrocken

Zubereitung

1

Spargel im unteren Drittel schälen, eventuell angetrocknete oder holzige Enden großzügig abschneiden. Spargel in Salzwasser ca. 6 Minuten blanchieren. Kurz kalt abspülen und in Stücke schneiden.

2

Speck in einer Pfanne ohne Fett kross braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Stücke brechen.

3

Die Melone halbieren, entkernen und mit einem Kugelausstecher ca. 24 Kugeln ausstechen.

4

Die Basilikumblättchen waschen und von den Stielen zupfen. Öl und Limettensaft verrühren und mit Salz würzen. Spargel- und Melonenstücke damit marinieren.

5

Dann mit Speckstücken und Basilikumblättchen im bunten



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren