



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
4 Personen

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 Wechsel auf 8 Spieße stecken. Restlichen Speck dazu reichen.

Diese Website wurde mit toujou gebaut