

Chicorée-Schiffchen mit Spargel vom Grill

Für 4 Personen:

100 g Spargel 1 rote Zwiebel 4 EL Mayonnaise
50 g Mandelblättchen Salz, Pfeffer 4 Chicorée
100 g Pecorino

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. In 1 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel fein würfeln.

Die Mayonnaise mit der Zwiebel, den Mandelblättchen, Pfeffer und Salz mischen und anschließend den Spargel damit marinieren.

Vom Chicorée die äußeren drei Blätter vorsichtig abnehmen. Den Rest in feine Streifen schneiden und unter den Spargel mischen.

Jeweils 2-3 ganze Chicorée-Blätter ineinanderlegen und mit dem Spargelgemisch befüllen. Den Pecorino darüber reiben und 10-15 Minuten indirekt grillen.

Björn Freitag am 30. August 2020