Grüner Spargel, geräuchert

Menge:	1 Portion for 1 Person
Kapazität im HELIA24	ca. 18-20 Portionen
Kapazität im HELIA48	ca. 36-40 Portionen
Kapazität im HELIA Gastronorm	
Vorbereitungszeit	10 Minuten
Gesamtzeit	20 Minuten
Zutaten (für 1 Portion)	grüner Spargel Olivenöl Meersalz schwarzer Pfeffer

Den grünen Spargel waschen und die Enden abschneiden.

Mit Olivenöl, Meersalz und schwarzem Pfeffer marinieren.

den HELIA SMOKER auf 175 °C vorheizen; 1-2 EL Räuchermehl mit etwas Wasser auf das Räucherpfännchen geben.

Den grünen Spargel auf den Flachrost geben (Tropfblech unter dem Flachrost plazieren) und für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Alternativ zusätzlich mit Schinken umwickeln.

Guten Appetit !

Bildquelle: www.eos-foto.de

HELIA SMOKER Räuchergeräte

Produktion & Handel
Inh. Torsten Georg e.K.
Scheidwaldstraße 8
57299 Burbach
Deutschland / Germany

Telefon: +49 (0) 27 36 - 2 98 26 60
Telefax: +49 (0) 27 36 - 2 98 26 62
Mobil: +49 (0) 175 - 2 47 78 38
E-Mail: office@heliasmoker.de
Internet: **www.heliasmoker.de**