

Vegane Spargel-Grillfackeln

Zutaten für 2- 4 Personen

2 Zehen Knoblauch, 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Petersilie, glatt
0.5 Bio-Zitrone, 100 g vegane Butter , Salz, Pfeffer

Für die Kräuterbutter: Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zitrone heiß waschen, Schale abreiben, Saft auspressen. Alles mit der weichen Butter vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Hefeteig 200 g Mehl, 0.5 Packung(en) Trockenhefe, 1 TL Zucker
100 ml Haferdrink (Mich), 1 EL Öl

Für den Teig: Mehl, Hefe, Zucker und etwas Salz verrühren. Haferdrink lauwarm erwärmen und zusammen mit 1 EL Öl zugeben

. Alles zu einem glatten Teig verkneten
und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

1 Bund grüner Spargel, 1 EL Öl, 5 getrocknete Tomaten

In der Zwischenzeit Spargel putzen, waschen,
holzige Enden abschneiden.
Spargel in 1 EL Öl kurz scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer
würzen,

abkühlen lassen. Tomaten fein hacken.

Hefeteig erneut durchkneten,
dabei die Tomaten in den Teig kneten.

Teig entsprechend der Spargelstangen in Stücke teilen und jeweils
zu langen Strängen rollen.

Je einen Strang spiralförmig um eine Spargelstange wickeln.

**Spargel-Stockbrot auf dem Grill rundherum grillen,
bis der Teig gar ist.**

Anschließend mit der Kräuterbutter servieren.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!