

Lauch grillen – mit Kräuterbutter

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Schicht abziehen, mit Öl bestreichen und mit Salz bestreuen.

- 2 -

Die Stangen auf dem heißen Grill ca. 10-15 Minuten goldgelb grillen, bis die Stiele weich und zart sind. Dabei immer wieder mal wenden.

- 3 -

Butter mit einem Handrührgerät aufschlagen, bis sie weiß geworden ist. Kräuter waschen, hacken und mit Salz, Pfeffer unter die Butter geben.

- 4 -

Brioche-Brötchen in grobe Würfel schneiden und auf dem Grill ebenfalls goldgelb und knusprig grillen.

- 5 -

Gegrillten Lauch und Frühlingszwiebeln auf einer Platte anrichten, noch warm mit Kräuterbutter bestreichen, die Brioche-Croutons darüber verteilen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

3 kleine Stangen Lauch
3 Frühlingszwiebeln
50 ml Rapsöl
150 g Butter
2 Zweig(e) Petersilie
1 Bund Schnittlauch
2 Brioche-Brötchen
Salz, Pfeffer

Lauch grillen? Ohja, die grünen Stangen sind nicht nur eine super **Suppeneinlage**, sondern schmecken auch fantastisch, wenn du sie **butterzart** vom Grill servierst. Die Röstaromen des gegrillten Porrees harmonieren perfekt mit der würzigen Kräuterbutter und den knusprigen **Brioche-Croutons**. Bist du noch auf der Suche nach ein paar leckeren **Grillbeilagen**? Dann pack den Lauch auf den heißen Rost und sorg für etwas Abwechslung zwischen Kräuterbaguette und Tomatensalat.

- 1 -

Lauch und Frühlingszwiebeln waschen und die äußere