

ZITRONENFISOLEN VOM GRILL



100	g	Fisolen
1	EL	Olivenöl
1	Spr	Zitronensaft
1	Stk	Zitronenscheibe
1	Prise	Meersalzflocken
1	Prise	Pfeffer

- 1 Fisolen waschen, putzen und kurz in Salzwasser blanchieren. Auf ein großes Stück Alufolie legen, mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln, salzen und Pfeffer.
- 2 Eine Zitronenscheibe darauflegen und die Alufolie zu einem gut verschlossenen Paket einschlagen. Auf dem Grill bei indirekter Hitze ca. 10 Minuten garen.