



# Grüner-Spargel vom Grill mit Burrata und Koriander

🕒 30–35 Min   

## Zubereitung

### Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Spargel, grün
250 g	Burrata
1 Stk.	Bio Zitrone (Zeste einer Zitrone)
5 EL	Olivenöl
1 TL	♦ Grill Gemüse
3 EL	♦ Koriander ganz
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

1 Im ersten Schritt wird die Marinade für den Spargel zubereitet. Dafür wird Olivenöl mit 1 TL Grill Gemüse Gewürzsalz verrührt. Anschließend wird der Spargel damit eingerieben.

2 Den Spargel grillen bis er bissfest und schön gebräunt ist.

**TIPP:** Je nachdem wie dick der Spargel ist, muss er vorher geschält und die Enden abgeschnitten werden.

3 Die Korianderkörner in einer Pfanne trocken anrösten.

4 Burrata mit etwas Zitronenzeste verfeinern und den gerösteten Korianderkörnern garnieren. Gemeinsam mit den gegrillten Spargelstangen anrichten.

5 Mit Olivenöl beträufeln, Salz und Pfeffer würzen und mit knusprigem Ciabatta genießen.

