

Grüner-Spargel vom Grill mit Burrata und Koriander

30–35 Min

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

Zubereitung

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.