

## Zutaten 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 |

# Grüner-Spargel vom Grill mit Burrata und Koriander

30–35 Min

## 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.