



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

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 eingegeben.

- 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.

