



# Grüner-Spargel vom Grill mit Burrata und Koriander

🕒 30–35 Min   

## Zubereitung

### 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           |

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.

