

Burrata auf grünem Spargel Salat

Zutaten für 2 Personen

200 g	grüner Spargel
3½ EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
½ Bund	Petersilie
½	Bio Zitrone
¼ TL	getrocknete Chiliflocken
2	Burratakäse



Zubereitung

Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Spargelstangen der Länge nach halbieren. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Spargel darin ca. 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und Schale abraspeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. 5 EL Öl, Petersilie, Zitronensaft und -schale verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Verzehren

Spargel und Burrata auf Tellern anrichten. Alles mit Petersilienvinaigrette beträufeln.