

Gerösteter Spargel auf Burrata

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

gerösteter Spargel auf Burrata

400 g grüner Spargel

2 Kugel Burrata

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

0.5 Bio Zitrone (Abrieb + etwas Saft)

1 kleine Knoblauchzehe, gepresst

Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Chiliflocken

1 Esslöffel geröstete Pinienkerne

1 Esslöffel Leverno Crema all`Aceto Balsamico di Modena

Liakada Griechischer Honig Thymian

Frische Kräuter (z.B. Basilikum oder Minze)

gerösteter Spargel auf Burrata

1.

Holzige Enden vom Spargel abschneiden. Spargel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Chiliflocken, etwas Zitronensaft und Knoblauch mischen.

Den Spargel möglichst in einer Lage in den Air Fryer Korb legen und dann bei 190°C etwa 9 min. rösten. Nach etwa 4–5 min. kurz schütteln.

Währenddessen die Burrata aus dem Kühlschrank nehmen und auf einen Teller legen und leicht verteilen.

Den heißen Spargel auf die Burrata legen.

Zitronenabrieb und Pinienkerne darüber verteilen. Mit optional Honig und Balsamico-Creme in dünnen Linien darüber träufeln. Dazu passt geröstetes Brot.