

Den **Spargel** schälen, die holzigen Enden wegschneiden, in Stücke schneiden und ca. 8 Minuten bissfest kochen.

In der Zwischenzeit das **Basilikum** und die **Petersilie** hacken und das **Dressing** anrühren.

Spargel abgießen und in **Olivenöl** anbraten, anschließend mit dem **Dressing** und **Burrata** anrichten.

Ah, Burrata ist ein spezieller Mozzarella!



500 g **Spargel**
2 Stück **Burrata**



Pesto-Dressing:
frisches **Basilikum**
frische **Petersilie**
5 EL **Olivenöl**
1 TL **Senf**
2 EL **Balsamico**
Salz + Pfeffer

Gebratener Spargel

mit Burrata

~12'





Gib das Pesto in die Pfanne, kurz bevor der Spargel fertig ist



Julia Sturm
Vertrieb

