



## Grüner Spargel vom Grill

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

---

1 Bund	grüner Spargel	Salz
1 Kugel	Büffelmozzarella	Für das Koriander-Chili-Pesto:
100 g	Koriander	100 ml Olivenöl
1 kleine	Chili	Salz

### Zubereitung

#### Zubereitung

1 Kugel Büffelmozzarella und die Hälfte der Lake mit einem Stabmixer pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. Mit etwas Salz abschmecken.

Den Koriander, das Olivenöl und eine kleine gehackte Chili zusammen mit einem Stabmixer pürieren. Etwas Salz hinzufügen.

Holzige Enden vom Spargel abschneiden und den hinteren Teil schälen.

Von beiden Seiten je etwa 5 Minuten grillen bis der Spargel leicht gebräunt ist. Anschließend salzen.

Einen kleinen Spiegel mit der Büffelmozzarella-Creme bilden.

3 - 4 Spargelstangen quer über den Spiegel legen und mit dem Koriander-Chili- Pesto beträufeln.