

# Röstspargel auf Burrata

Für 4 Personen

25 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 410 kcal, 15 g E, 38 g F, 8 g KH

750 g grüner Spargel

200 g Kirschtomaten

2 junge Knoblauchzehen

½ Bio-Zitrone

6 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

2 TL Ahornsirup

30 g Pinienkerne

3 Stängel Basilikum

2 Burrata (à 150 g Abtropfgewicht; alternativ Mozzarella)

Chiliflocken zum Bestreuen (nach Belieben)



© Gräfe und Unzer Verlag / Maria Brinkop

1 Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und die Stangen im unteren Drittel schälen.

Tomaten waschen und abtrocknen. Den Knoblauch schälen, halbieren. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben.

4 EL Öl mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale verrühren.

2 Spargel, Tomaten und Knoblauch in eine weite flache Auflaufform geben und mit dem Würzöl beträufeln. Im Ofen (Mitte) 12–15 Min. backen, dabei nach der Hälfte der Zeit die Form einmal gut durchrütteln.

3 Inzwischen die Zitronenhälfte auspressen. Den Saft mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer verrühren. Das übrige Öl (2 EL) unterschlagen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften, herausnehmen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

4 Burrata gut abtropfen lassen. Auf eine große Platte geben und auseinanderzupfen. Spargel und Tomaten darauf anrichten.

Den Garsud aus der Form unter das Dressing rühren (Knoblauch entfernen) und auf Burrata und Gemüse träufeln. Basilikum, Pinienkerne und nach Belieben Chiliflocken daraufstreuen. Den Röstspargel servieren. Dazu schmeckt Ciabatta.

## Noch mehr Spargelgenuss

Über 30 kreative Rezepte machen „[Spargelliebe](#)“ von Inga Pfannebecker zum perfekten Begleiter für die Spargelsaison. Ob beliebte Klassiker, schnelle Saucen oder raffinierte neue Ideen: das Buch bietet abwechslungsreiche Inspirationen für weißen und grünen Spargel. Mehr Infos unter: [www.gu.de](http://www.gu.de)

Gräfe und Unzer, erhältlich im Buchhandel.

