



Zitronen-Mozzarella auf grünem Spargel

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

grüner Spargel 2 Bund

Bio Zitronen 1 St.

Pistazien 2 EL

Mozzarella 2 St.

Olivenöl 4 EL

Honig 1 TL

Pfeffer, schwarz

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, feine Reibe

1. In einem Topf ca. 2 l Salzwasser aufkochen. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und holzige Enden abbrechen. Im siedenden Salzwasser ca. 8 Min. bissfest garen und in ein Sieb abgießen. Mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Pistazien grob hacken. Mozzarella in Scheiben schneiden.
3. In einer Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenschale, Pistazien, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Spargel und Mozzarella auf Tellern verteilen und mit Zitronendressing beträufelt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	286 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	22 g