

Spargel mit Grill Käse und Avocado

Der Spargel mit Grill Käse und Avocado ist eine leichte und gesunde Kost. Eine raffiniert und köstliche Rezept Idee auch für die Grillpartys bestens geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Handvoll	Rucola
1 Stk.	Avocado
1 Spritzer	Olivenöl extra vergine
1 Spritzer	Aceto Balsamico
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Scheibe	Halloumi (Grill Käse)
8 Stangen	Grüner Spargel
	Olivenöl
	Salz
4 Stk.	Kirschtomaten
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Für den **Spargel mit Grill Käse und Avocado** den Rucola Salat waschen, trocken schütteln, und mit einem Spritzer Olivenöl und Balsamico Essig marinieren.
2. Die Avocado halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Rucola Salat und Avocado auf Teller anrichten.
3. Die Knoblauchzehe schälen, pressen und den Halloumi Grill Käse mit Knoblauch und Olivenöl marinieren.

4. Die holzigen Enden vom Spargel schälen. Kirschtomaten waschen und halbieren.
5. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, den Spargel und Tomaten bei starker Hitze goldbraun anbraten. Den Grillkäse in einer weiteren Pfanne goldbraun grillen. Beides auf den Teller platzieren.
6. Je nach Belieben mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Der Spargel mit Grill Käse und Avocado lässt sich auch problemlos auf dem Grill zubereiten.