

Spaghetti mit Burrata

Dieses Pastagericht mit einem frischen Basilikum-Minz-Pesto, aromatischen Tomaten und cremigem Burrata zaubert die Sonne Italiens auf Euren Tisch. Es ist leicht nach zu kochen und schmeckt wie beim Italiener!



Zutaten für 4 Personen:

80gr. Pinienkerne
1 Bund Minze
1 Bund Basilikum
50gr. Parmesan gerieben
4 Knoblauchzehen
7 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
400gr. Spaghetti
1 Gläschen Kapern
250gr. Kleine Cocktailtomaten
2 Kugeln Burrata
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 3 Minuten anrösten.
2. Minze und Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, je 1 Handvoll beiseitelegen und den Rest grob hacken.
3. Knoblauchzehen schälen, grob würfeln und mit Minze und Basilikum in ein hohes Gefäß geben. Die Hälfte der Pinienkerne und 2 EL Öl zufügen und alles fein pürieren. Parmesan untermixen und dabei nach und nach weitere 4 EL Öl zugießen. Das Pesto mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen.
5. Restlichen Knoblauch schälen und fein würfeln. Kapern abgießen und abtropfen lassen. Tomaten waschen, trocken tupfen, mit Knoblauch und Kapern in restlichem Öl in einer Pfanne anbraten und salzen.
6. Nudeln abgießen, mit der Hälfte des Pestos vermengen, in vorgewärmte Teller geben und Tomaten darauf verteilen.
7. Je eine halbe Burratakugel auf die Pasta legen und mit den übrigen Pinienkernen bestreuen. Mit Basilikum- und Minzblättern garnieren

Davor ein paar leckere Crostini und einen Apéro als Appetizer, danach dieses leckere Pastagericht mit einem Glas Rotwein, zum Nachtschiff ein Tiramisu oder Panna Cotta und schon habt Ihr ein Italienisches Menü de Lux gezaubert, das Euren Italienurlaub erneut aufleben lässt.