

Cremige SOMMERPASTA mit Burrata



für
4 PERSONEN

FRISCH • AROMATISCH • SOMMERLICH ♥

Cremige Pasta, süße Ofentomaten und zarte Burrata – ein echtes Sommerhighlight auf dem Teller!



ZUTATEN (für 4 Personen)

- 400 g Pasta nach Wahl
- 500 g Cherrytomaten
- 2 Burrata
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL gehacktes Basilikum
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken nach Wunsch



ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Cherrytomaten waschen und zusammen mit den geschälten Knoblauchzehen in eine Auflaufform geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 25 Minuten im Ofen rösten, bis die Tomaten aufplatzen und leicht karamellisieren.
- 3 Währenddessen die Pasta in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Anschließend etwas Nudelwasser auffangen und die Nudeln abgießen.
- 4 Das Tomatenmark zu den heißen Ofentomaten geben und alles mit einer Gabel leicht zerdrücken.
- 5 Einige Esslöffel Nudelwasser unterrühren, bis eine cremige Sauce entsteht.
- 6 Die Pasta zur Sauce geben und gut vermengen.
- 7 Parmesan unterheben und bei Bedarf noch etwas Nudelwasser hinzufügen.
- 8 Die Pasta auf Tellern anrichten. Je eine Burrata daraufsetzen und mit Basilikum, frisch gemahlenem Pfeffer und nach Wunsch Chiliflocken garnieren.



TIPP: Für extra Aroma kannst du vor dem Servieren noch etwas Zitronenabrieb oder Balsamico-Creme über die Pasta geben.



Guten Appetit! ♥

