

Burrata-Pasta



EINFACH KOCHEN / Katrin Winner

Zutaten (für 4 Portion)

1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
300 g	Kirschtomaten
4 EL	Olivenöl
1 TL	Oregano (getrocknet)
1 TL	Zucker
400 g	ganze geschälte Tomaten (Dose)
100 ml	Wasser
120 g	schwarze Oliven
	Salz
	Pfeffer
500 g	Spaghetti (oder andere Nudeln)
4 Stk.	Burrata
1	Handvoll Basilikum

Dauer 30 Min.

Niveau Einfach

Schritt 1

	1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	300 g Kirschtomaten	4 EL Olivenöl	1 TL Oregano	1 TL Zucker
--	-----------	------------------	---------------------	---------------	--------------	-------------

Für die Pasta mit Burrata Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen. Zwiebeln fein würfeln und Knoblauchzehen in feine Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Olivenöl in einer tiefen, beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Knoblauch, Oregano und Zucker dazugeben und für 1 Minute mitbraten.

Schritt 2

	400 g ganze geschälte Tomaten (Dose)	100 ml Wasser	120 g schwarze Oliven	Salz	Pfeffer
--	--------------------------------------	---------------	-----------------------	------	---------

Kirschtomaten dazugeben. Für **5-6 Minuten** anbraten, bis sie beginnen aufzuplatzen. Mit den Dosentomaten und Wasser ablöschen und die schwarzen Oliven hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Tomaten leicht andrücken. **15-20 Minuten** auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Schritt 3

500 g Spaghetti

In der Zwischenzeit einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Großzügig salzen und die **Spaghetti** nach Packungsbeilage al dente kochen. **3 EL** vom Nudelwasser zu der Tomatensauce geben.

Schritt 4

4 Stk. Burrata | 1 Handvoll Basilikum

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln durch ein Sieb abgießen und anschließend direkt mit der Sauce vermengen. Auf 4 Teller aufteilen und mit je einer Kugel Burrata anrichten. Mit etwas frischem Basilikum garnieren und servieren. **Lass dir die Spaghetti mit Burrata schmecken!**