

SCHILCHER
Kompetenz in Biokäse

Rezept des Monats

Burrata Pasta mit Pesto



Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Nudeln
- 1/2 Zucchini
- 125 g Kirschtomaten
- 2 Handvoll Rucola
- 1 Kugel Burrata
- 2 TL Olivenöl



Für das Pesto

- 15 g frischer Basilikum (oder auch Bärlauch)
- 1 Zehe Knoblauch
- 30 g Parmesan gerieben
- 12 g Pinienkerne
- 50 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.
2. Währenddessen alle Zutaten für das Pesto fein mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
3. Zucchini in kleine Würfel schneiden, Tomaten halbieren.
4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini goldbraun anbraten.
5. Tomaten kurz dazugeben und leicht erwärmen.
6. Nudeln abgießen und direkt mit dem Pesto vermengen.
7. Rucola unterheben und alles auf einem Teller anrichten.
8. Burrata darauf setzen und mit Pfeffer (und optional etwas Balsamico) toppen.