

Pasta mit Tomatensugo und Burrata

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 6 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.
Zzgl. Kühlzeit

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten gut verkneten, den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die fein gehackten Knoblauchzehen in einem Topf mit Öl andünsten. Den Knoblauch nicht braun werden lassen. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten lassen. Die Tomaten, Zucker und Salz zugeben. Für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Das Basilikum hacken und am Schluss der Garzeit zu den Tomaten geben. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten und beiseite stellen.

Den Teig dünn ausrollen. Am besten mit einer Nudelmaschine. Dann den Schneidaufsatz auf die Nudelmaschine geben und den Teig in der gewünschten Größe schneiden. Die Pasta in leicht kochendem Salzwasser in ca. 4-5 Minuten gar ziehen lassen. Sie sollte noch bissfest sein. Gut abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Die Tomatensauce dazu geben. Die Burrata in der Mitte aufreißen und auf die Pasta geben. Mit ein paar Tropfen guten Olivenöl würzen. Mit Pinienkerne und Pfeffer aus der Mühle servieren.

Einkaufsliste

Teig

- 4 Eigelb
- 2 EL Olivenöl
- 1 Eier
- 500 g Mehl
- Salz

Sugo

- 500 g Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- Olivenöl
- 6 St. Burrata (á 125g)
- 3 Zweige Basilikum
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 30 g Pinienkerne