

Pasta mit Pesto alla genovese und Burrata

Für zwei Personen

Für die Pasta:

170 g Pastamehl 2 Eier (M) 1 TL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für das Pesto:

$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft) 1 Knoblauchzehe 50 g Parmesan
1 Bund Basilikum 50 g Pinienkerne 200 ml Olivenöl
Salz Bunter Pfeffer

Für die Garnitur:

5 Basilikumblättchen 50 g Pinienkerne 1 Burrata
1 EL Balsamico-Creme

Für die Pasta:

Das Mehl, Eier, Olivenöl und Salz in einer Küchenmaschine zu einem trockenen Teig verkneten. 5 Minuten ruhen lassen. Pastateig dünn auswellen und in der Nudelmaschine zu Linguini verarbeiten. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Pasta darin so lange kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Für das Pesto:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone auspressen. Parmesan raspeln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und im Mixer mit Knoblauch, Zitronensaft, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl, Salz und Pfeffer zerkleinern.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in der Pfanne rösten. Pasta mit Pesto vermischen und als Nest aufdrehen und auf dem Teller anrichten. Burrata Inneres darauf verteilen und mit Basilikum Blättchen, gerösteten Pinienkernen und Balsamico-Creme dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Ost am 16. Mai 2018