

Spaghetti Margherita

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti	3 Strauchtomaten	50 g Zucker
1/2 Bund Basilikum	1 Burrata	50 ml Olivenöl
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	Zwiebel
Knoblauchzehe	1 Msp. ital. Gewürz	1 Msp. ital Würzöl
2 EL Olivenöl		

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen.

Tomaten halbieren, mit den Schnittflächen in Zucker drücken und dann mit den Schnittflächen nach unten in einen heißen Topf setzen und den Zucker karamellisieren lassen.

Währenddessen Basilikum und 50 ml Olivenöl in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern. Burrata zerzupfen, zum Basilikum, bis auf etwas zum Garnieren, in die Küchenmaschine geben und alles cremig mixen.

Mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Fein geschnittene Zwiebel, fein geschnittenen Knoblauch und 2 EL Olivenöl zu den karamellisierten Tomaten geben. Tomaten mit einem Kochlöffel etwas zerdrücken, Hitze reduzieren und alles ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Gewürzsalz und Italian Gewürz würzen und mit einem Stabmixer pürieren.

Die Basilikum-Burrata-Creme großzügig auf Tellern verstreichen, die gegarte Pasta darauf anrichten und die Tomatensauce über der Pasta verteilen. Mit frischem Basilikum garnieren und mit etwas Würzöl Italian beträufeln.

Steffen Henssler am 03. November 2022