

Spaghetti mit Mango und Burrata

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti	1 Msp. Salz	1 rote Peperoni
80 ml Olivenöl	1/2 Mango	1 Bund Koriander
2 Burrata	1 EL Würzöl	Mango-Chili
1 Msp. Pfeffermix		

Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen.

Peperoni mit Kernen in dünne Ringe schneiden, in heißem Olivenöl bei niedriger bis mittlerer Hitze anbraten.

In der Zwischenzeit Mango in sehr feine Streifen schneiden und anschließend in eine Schüssel geben.

Koriander fein hacken und zur Mango in die Schüssel geben. Die heißen Spaghetti ebenfalls mit in die Schüssel geben und gut mit Mango und Koriander vermengen. Dann die gebratenen Peperoni samt Öl zur Pasta geben. Je nach Wunsch noch etwas mehr Oliven- oder Mango-Chili-Öl darüber träufeln. Anschließend alles gut vermengen. Pasta mit Pfeffermix würzen, auf Tellern anrichten und den zerzupften Burrata darauf verteilen.

Steffen Henssler am 25. März 2023