

Pasta mit Burrata und Speck

Für 2 Personen:

250 g Fusilli	2 Burrata	120 g Speck (am Stück)
150 g TK-Erbesen	1 EL Butter	2 EL Crème-fraîche
1 EL Olivenöl	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

Speckschwarte abschneiden und durch eine heiße Pfanne ziehen. Speck in Scheiben schneiden. Schwarte aus der Pfanne nehmen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen.

Speck darin knusprig braten. Erbsen mit in die Pfanne geben. Butter dazugeben und schmelzen lassen.

Nudeln abgießen und zu Speck und Erbsen in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pasta mit Speck und Erbsen in eine große Schale geben.

Den Burrata oben draufsetzen. Crème fraîche dazugeben. Den Burrata mit einer Gabel zerzupfen und mit der Crème fraîche etwas vermischen. Dann Burrata-rème-fraîche-Mischung mit Pasta, Speck und Erbsen vermischen und anrichten.

Steffen Henssler am 09. Oktober 2021