Burrata auf Spaghettini an Tomaten-Zitronensauce

Ein schnelles, sommerlich frisches Pastagericht. Klein gewürfelte Tomaten werden mit wenig Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl nur kurz angedünstet, sogleich mit Zitronensaft vermischt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Spaghettini werden gleich in der Pfanne mit der Sauce und wenig Reibkäse vermischt.

Die Burrata ist ein spezieller Mozzarella, der mit süsslichem Rahm gefüllt ist. Diese Köstlichkeit wurde in den 50er Jahren in Apulien erfunden (siehe Wikipedia). Leicht angewärmt und auf den Spaghettini angerichtet, macht er diese zu einem typischen Gericht der süditalienischen Küche: Wenige, aber gute Zutaten, einfache Zubereitung - und perfekter Genuss.

Zutaten (1 Portion)

1	Burrata, ca. 50g
100g	Spaghettini
2-3	kleine Tomaten
1/2	kleine Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
1El	Zitronensaft
1-2El	Reibkäse (Gruyère, Parmesan)
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 80° vorheizen.

Spaghettini in Salzwasser gar kochen. Herdplatte ausschalten.

Tomaten ganz klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Spaghettini abschütten und dabei etwas Kochwasser auffangen. Pfanne kurz auswaschen und austrocknen und zurück auf den Herd stellen. Olivenöl in die Pfanne geben. Tomate, Zwiebel und Knoblauch zugeben und ca. 3 Minuten leicht dünsten. Zitronensaft zugeben ca. 2 Minuten warm werden lassen. 2-3 El Kochwasser zugeben, damit die Sauce etwas flüssig wird. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spaghettini zugeben und mit der Sauce vermischen, dabei etwas Reibkäse untermischen.

Nebenher die Burrata mit etwas Olivenöl einpinseln und für 8 bis 10 Minuten in den Ofen schieben. Die Burrata soll dabei lediglich etwas aufgewärmt werden.

Spaghettini auf einem Teller anrichten, die Burrata darauflegen, mit wenig frischem Pfeffer aus der Mühle würzen und mit einem spitzen Messer anschneiden, damit der Rahm ausläuft.

Sauce mit Zitrionensaft und etwas Spaghettiwasser