

Pasta mit Burrata

Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g Spaghetti
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 150 g Mini-Tomaten
- 120 g rotes Pesto
- 1 Burrata
- 1 TL Oregano
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Basilikum



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Zubereitung der Burrata Pasta:

1. Koche die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Halbiere die Tomaten.
3. Dünste die Zwiebelwürfel in Olivenöl an. Füge die Tomaten und die Gewürze hinzu. Dünste die Tomaten ebenfalls für fünf Minuten an. Gib zwei Kellen Nudelwasser hinzu.
4. Rühre das Pesto unter. Gib dann die fertig gekochten Spaghetti hinzu. Verrühre alles gut miteinander.
5. Serviere die Pasta mit Burrata und frischem Basilikum.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

