



Capellini mit Burrata und Kirschtomaten

Zutaten für 2 Personen:

250 g Capellini

300 g bunte Kirschtomaten

1 Kugel Burrata

2 Knoblauchzehen

1 Schalotte

2 EL Tomatenmark

½ Bund Basilikum

Olivenöl

Chili

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Knoblauch und Schalotte fein hacken, Basilikum in Streifen schneiden und Kirschtomaten halbieren.

Capellini in Salzwasser al dente kochen.

In der Zwischenzeit den Knoblauch, Schalotte und Tomaten in Olivenöl anbraten. Tomatenmark einrühren. Die Hälfte des Basilikums hinzufügen und kräftig mit Chili, Pfeffer und Salz würzen.

Die Capellini abgießen, dabei etwas vom Nudelwasser aufheben und mit der Pasta in die Pfanne geben. Alles gut vermengen und nach Bedarf mit etwas Olivenöl geschmeidiger machen.

Pasta auf zwei Tellern anrichten, je eine halbe Kugel Burrata darüber geben, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit dem restlichen Basilikum bestreuen.

