



Pasta mit Zucchini-Burrata-Creme

Ein Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für vier Portionen):

400 g Strozzapreti
3 mittelgroße Zucchini (circa 500 g)
250 g Burrata (Zimmertemperatur)
6 EL Olivenöl extra vergine
4 Blätter frisches Basilikum
4 Blätter frische Minze
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Optional:

Abrieb einer halben Bio-Zitrone
50 g Parmigiano Reggiano, 24 Monate, frisch gerieben

Zubereitung (circa 25 Minuten):

Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne in etwas Olivenöl leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum- und Minzblätter mit den Händen zerkleinern und zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze circa 10-12 Minuten garen, gelegentlich umrühren.

Die Hälfte der gegarten Zucchini entnehmen und in einem Mixer mit der Hälfte der Burrata zu einer glatten Creme pürieren. Die Creme zurück in die Pfanne zu den übrigen Zucchini geben.

Währenddessen die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen, dabei etwas Nudelwasser aufbewahren.

Die gekochte Pasta direkt in die Pfanne geben, 1-2 Esslöffel Kochwasser hinzufügen und alles gut vermengen.

Auf Tellern anrichten und jeweils einen Löffel der restlichen Burrata obenauf geben. Wer mag gibt noch Parmigiano dazu. Sofort servieren.