Burrata su gobbetti con salsa di pomodoro e basilico

Burrata auf Gobbetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce

Ein leichtes Sommergericht, dass in 10 Minuten auf dem Tisch ist

2 Personen

ZUTATEN:

2	Burrata (à 75 g)
200 g	Gobbetti
2 EL	Olio extra vergine (mild-fruchtig)
	Fleur de sel
300 ml	Tomaten-Grundsauce (siehe Rezept)
1 Hand	frisches Basilikum

1 Die Gobbetti in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung garen. In einem Sieb abgießen. – In der Zwischenzeit die vorbereitete Tomatensauce erhitzen. Das Basilikum in feine Streifen schneiden und kurz vor dem Servieren unterrühren. – Etwas frisches Basilikum zurückbehalten.

ANRICHTEN: Die gegarten, abgetropften Gobbetti in die Heiße Tomatensauce geben und die Pasta in Pastateller geben. Darauf je einen Burrata geben, diesen aufreißen, etwas Fleur de sel drüber streuen und mit feinem Olivenöl beträufeln. Frisches Basilikum auf die Pasta geben und sofort genießen.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.