

Pasta mit Avocado und Burrata

Zu Gast: Susan Link

Köstliche Sommer-Pasta mit Avocado und Burrata - nach einem Rezept von Susan Link. Darf auch gerne lauwarm genossen werden.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 15 Min. · Gesamtzeit 35 Min. · 2 Portionen

Zutaten

Spaghetti
1 Avocado
1 Kugel Burrata
Olivenöl
Saft einer Zitrone oder Limette
Salz
Pfeffer
Parmesan
Pinienkerne
Kirschtomaten
Basilikum

Zubereitung

1. Spaghetti kochen (1-2 Kellen Nudelwasser aufheben)
 2. Avocado aufschneiden und mit einer Gabel zerdrücken
 3. Burrata ebenfalls zerkleinern und dazugeben
 4. Olivenöl und Zitronen- oder Limettensaft dazugeben
 5. 1-2 Kellen des Nudelwassers dazu, bis eine cremige Mischung entsteht
 6. Mit Pfeffer und Salz würzen
 7. Parmesan kann jetzt hinzugefügt oder später über die Nudeln gegeben werden
 8. Pinienkerne leicht anrösten
 9. Die Avocado-Burrata-Creme über die Nudeln geben, mit Pinienkernen, Parmesan, Basilikum und (nach Geschmack) Kirschtomaten verfeinern und anrichten.
-