



Avocado Burrata Pasta

Avocado Burrata Pasta

200 g Rinatura Dinkel Spaghetti Bio

1 reife Avocado

2 Kugel Burrata Käse

2 Kleine(s) Knoblauchzehen

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Zitrone, der Saft davon

4 Esslöffel frische Basilikumblätter, gehackt

2 Handvoll Kirschtomaten, halbiert

Salz, Pfeffer

Optional: Chiliflocken

Avocado Burrata Pasta

1.

Dinkel Spaghetti nach Packungsanleitung zubereiten. 1 Tasse Nudelwasser aufbewahren, dann die Spaghetti abgießen.

Während die Spaghetti kochen, die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in einen Mixer

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

oder eine Küchenmaschine geben.

Den Knoblauch, Zitronensaft und 1 EL Olivenöl in den Mixer geben. Mixen, bis eine glatte Sauce entsteht. Wenn die Sauce zu dick ist, etwas vom reservierten Nudelwasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer großen Schüssel die heißen Dinkel-Spaghetti mit der Avocado-Sauce vermischen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Den Burrata abtropfen lassen.

Die Spaghetti auf Tellern anrichten, jeweils mit dem Burrata toppen und etwas verteilen. Die Kirschtomaten und Basilikumblätter über die Spaghetti streuen. Optional mit Chiliflocken würzen.