

Burrata Pasta mit Kürbis



300 g Penne
500 g Hokkaido Kürbis (entkernt abwiegen)
1 Burrata
250 g Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
2 EL (Rosmarin) Olivenöl
30 g Pecorino oder Parmesan
2 EL frische Petersilie
2-4 Kellen Pastawasser
1 TL Salz
1 TL Rosmarin gemahlen
½ TL frisch gemahlener Pfeffer

1. Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Hokkaido entkernen und in feine Würfel schneiden.
3. Kirschtomaten halbieren.

Zubereitung

1. Den fein gewürfelten Hokkaido Würfel, gepresste Knoblauchzehe und die halbierten Kirschtomaten in eine flache Auflaufform geben.
2. Olivenöl und Gewürze hinzugeben und alle Zutaten miteinander vermischen.
3. Die Auflaufform nun für ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.
4. Währenddessen deine Pasta kochen. Am besten so, dass sie kurz vor dem Ofen fertig ist.
5. Wenn du die Auflaufform aus dem Ofen genommen hast, Burrata, Pecorino (oder Parmesan) sowie gehackte Petersilie in die Form geben und mit 1-2 Kellen Pastawasser vermischen.
6. Die al dente Pasta dazugeben, gut vermischen und ggf. mit weiterem Pastawasser cremig rühren.