

Burrata Pasta mit grünem Spargel



250 g Fusilli
1 Bund grüner Spargel
150 g Prosciutto Cotto / Kochschinken
150 g Kirschtomaten
2 kleine Burrata
1-2 Knoblauchzehen
1 TL Salz
½ TL Pfeffer frisch gemahlen
1 TL Kräuter der Provence o. italienische Kräuter 1-2
Kellen Pastawasser
1-2 EL (Rosmarin) Olivenöl
1 Handvoll frische Basilikumblätter

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Pastawasser aufsetzen.
3. Burrata aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur bekommt.
4. Kirschtomaten halbieren; Enden vom grünem Spargel abbrechen und den Rest in kleine Stücke schneiden; Schinken in dünne Streifen schneiden.

Zubereitung

1. Kirschtomaten, grüner Spargel, Schinkenstreifen, Gewürze, Knoblauch und Olivenöl in die Ofenform geben und gut vermischen - für ca. ca. 20-25 Minuten im Ofen backen.
2. Währenddessen Pasta kochen. Am besten so, dass sie gleichzeitig mit dem Ofengemüse fertig ist.
3. Form aus dem Ofen nehmen; Burrata, frische Basilikumblätter sowie 1-2 Kellen Pastawasser hinzugeben und gut vermischen.
4. Al dente Pasta ebenso hineingeben und gut vermischen bis alles schön cremig ist.