



**LaSelva®**

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

## Spaghetti mit bunter Tomatensauce und Burrata

## SPAGHETTI CON SALSA GIALLA E BURRATA

### ZUTATEN (ca. 2 Portionen)

- 250 g Pasta aus italienischem Hartweizen | Spaghetti n° 5\*
- 4 EL Natives Olivenöl extra - AUSGEWOGEN | Olio extravergine di oliva - EQUILIBRATO\*
- 1 Glas Stückige gelbe Tomaten | Pomi d'oro\*
- 1 EL Kapern in Meersalz | Capperi in sale marino\*
- 2 EL Schwarze Oliven | Olive nere denocciolate\*
- 2 EL Halbtrocknete Tomaten in Olivenöl | Pomodori semiseccchi\*
- 1 Burrata
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

- ▮ Pasta nach Packungsangabe im Salzwasser al dente kochen.
- ▮ Knoblauch klein hacken und kurz in Olivenöl anbraten. Die gelben, stückigen Tomaten hinzufügen.
- ▮ Kapern aus dem Glas nehmen und unter fließendem Wasser abwaschen. Diese zusammen mit den Oliven in die Sauce geben und ca. 5 Minuten köcheln. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- ▮ Die Pasta in den Topf mit der Sauce geben und gut durchmischen.
- ▮ Auf zwei Teller anrichten und mit der klein gezupften Burrata sowie den halbtrockneten Tomaten servieren.
- ▮ Nach Belieben mit halbierten, gelben Cocktailtomaten garnieren.

**TIPP:** Hierzu empfehlen wir den fruchtbetonten Weißwein „VERMENTINO Maremma Toscana DOC“ der Cantina LaSelva.

\*aus dem **LaSelva**-Sortiment