Cremige Zitronen-Pasta mit frischen Erbsen & Burrata

Zutaten

- 300 g Linguine
- 500 g frische Erbsen in der Schote (ergibt ca. 200 g Erbsen)
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 30 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 200 ml Sahne
- 80 ml Gemüsebrühe
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 4 kleine Burrata
- 2 EL gehackte Minze
- 2 EL gehacktes Basilikum
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung

- Die Erbsen aus den Schoten pulen und in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren. Anschließend kurz in Eiswasser abschrecken.
- Die Pasta al dente kochen und etwas Nudelwasser aufbewahren.
- Butter und Olivenöl erhitzen. Schalotte und Knoblauch glasig dünsten.
- Sahne und Gemüsebrühe angießen. Zitronenabrieb und Zitronensaft hinzufügen und 3 Minuten leicht köcheln lassen.
- Parmesan einrühren, bis die Sauce cremig wird.
- Erbsen und die Pasta unterheben. Falls nötig, etwas Nudelwasser ergänzen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Auf Tellern anrichten, Burrata daraufsetzen und leicht aufreißen.
- Optional mit Minze oder etwas Basilikum bestreuen.

Portionsgröße: 4 Personen
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Kochzeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©