



## **Burrata-Mafaldine mit Bohnen und Tomaten**

### **Zutaten (für vier Portionen):**

#### **Tomatensauce**

1 Zwiebel  
½ Knolle Knoblauch  
600 g Tomaten  
Salz, Pfeffer  
Zucker  
1-2 EL raffiniertes Olivenöl  
Thymian  
Bohnenkraut  
Oregano  
1-2 EL dunkler Balsamico-Essig

#### **Sowie**

300 g grüne Bohnen, z.B. Buschbohnen  
Bohnenkraut  
200 g gelbe Kirschtomaten  
2 TL Pinienkerne, geröstet  
4 Kugeln Burrata  
1 EL natives Olivenöl  
Pfeffer  
Basilikum  
400 g Mafaldine, alternativ Pasta nach Wahl

### **Zubereitung (circa 35 Minuten, ohne Garzeiten):**

Die Zwiebel in Ringe schneiden und zusammen mit ganzen Knoblauchzehen in eine Auflaufform geben. Die Tomaten entstrunken, vierteln und mit dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Öl marinieren. Thymian, Bohnenkraut und Oregano darauf geben und im Ofen bei 180 Grad etwa 40 Minuten backen.

Bohnenkraut und Bohnen in Salzwasser etwa acht Minuten lang köcheln lassen. Die Kirschtomaten halbieren und in einer Pfanne anschwitzen. Das Bohnenkraut entfernen und die Bohnen kurz in Eiswasser abschrecken, dann auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen. Anschließend die Bohnen zu den Kirschtomaten in die Pfanne geben.

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, die Kräuter entfernen und alles in einen Mixbecher geben. Pürieren und mit dunklem Balsamico abschmecken. Die Tomatensauce in die Pfanne zu den Tomaten und Bohnen geben.



Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Die Pasta nach Packungsanleitung kochen. Dann den Burrata mittig aufbrechen, mit Öl beträufeln und pfeffern. Pinienkerne und Basilikum obenauf geben.

Die Pasta nach dem Garen tropfnass unter die Tomatensauce mischen. Anschließend portionsweise anrichten, jeweils einen Burrata daraufgeben und servieren.

**Nährwerte pro Portion:**

703 kcal – 27 g Fett – 25 g Eiweiß – 88 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch.**

**Burrata kann tierisches Lab enthalten.**