

Linguine mit grünem Spargel, Burrata, Chili, Zitrone

Zutaten:

- 25 g Pinienkerne
- 800 g grüner Spargel
- ¼ Zeh Knoblauch
- 1 rote Chilischote
- 1 Handvoll glatte Petersilie
- 120 g Butter
- 500 g Linguine
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 2 Kugeln Burrata
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- rosa Pfefferbeeren



Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und beiseitestellen.
Den Spargel waschen, die Enden abschneiden und das untere Drittel schälen.
Die Spargelstangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
Mit 20 g Butter in einer Pfanne dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Den Knoblauch schälen und sehr klein schneiden.
Die Chili aufschneiden, Kerne entfernen und fein würfeln.
Die Blätter der Petersilie klein schneiden.
100 g Butter in einer großen Pfanne zum Schmelzen bringen und darin Knoblauch und Chili andünsten.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Linguine al dente kochen.
Pasta abgießen und dabei ca. 150 ml Nudelwasser auffangen. Dieses nach Belieben mit ein wenig Gemüsebrühepulver würzen.

Pasta, Spargel und Nudelwasser zu der Butter in die Pfanne geben und alles gut mischen.
Den größten Teil des Zitronenabriebs, jeweils die Hälfte der Petersilie und der Pinienkerne untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Burrata abtropfen lassen, vierteln und auf die Nudeln setzen.
Mit etwas Olivenöl beträufeln und den kleinen Rest des Zitronenabriebs und ein paar rosa Pfefferbeeren auf die Burrata geben.

Die restliche Petersilie und Pinienkerne über das Pastagericht streuen, den gekühlten Weissburgunder von Meinhardts einschenken und ...

Buon appetito!