

Stracciatella di Burrata mit Erbsen & Minze

Zutaten

- 2 Packungen Stracciatella di Burrata (oder Lieblings-Mozzarella, grob gezupft)
- 4 Tassen Erbsen, tiefgekühlt
- 2 EL Butter
- ½ TL Pul Biber (Chiliflocken)
- ½ TL Minze, getrocknet
- Etwas Salz
- Etwas Olivenöl
- Etwas Minze, frisch

Dazu passende Getränke

- Sauvignon blanc, Jan Marugg
- Sauvignon blanc alkoholfrei, Divin

Zubereitung

1. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Pul Biber und getrocknete Minze beigeben und kurz in der Butter erwärmen, bis die Gewürze ihr Aroma entfalten.
2. Die tiefgekühlten Erbsen zusammen mit 2 bis 3 EL Wasser in die Pfanne geben, salzen.
3. Deckel auflegen und die Erbsen 2 bis 3 Minuten sanft garen, bis sie weich sind.
4. Deckel abnehmen und die restliche Flüssigkeit einkochen lassen, sodass die Erbsen von der aromatischen Butter umhüllt sind.
5. Zum Anrichten die Stracciatella grosszügig auf tiefen Tellern verteilen. Die warmen Erbsen direkt darauf geben.
6. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit frisch gezupfter Minze vollenden.
7. Mit warmem Brot oder einfach pur – Löffel für Löffel geniessen.

Tipps

- Getrocknete Minze und Laktose sind ein unschlagbares Team. Sie bringt Ruhe ins Gericht und balanciert die Schärfe des Pul Bibers.

Schweizer Paraplegiker Vereinigung