

# AVOCADO-BURRATA PASTA

## ZUTATEN

200 g Dinkel Spagetti  
19 Kirschtomaten  
1 Avocado (Hass)  
1 Burrata  
1-2 Topea Zwiebeln  
(oder Frühlingszwiebeln)  
3 Knoblauchzehen  
0,5 Limette (frisch gepresst)  
0,5 Zitrone (Schale)  
30 ml Olivenöl  
Kleine Chili  
1 Msp. Kreuzkümmel  
gemahlen  
Salz, Pfeffer, Basilikum  
Parmesan Bio nach Bedarf  
1 EL Salz  
1 EL Agavendicksaft

## ZUBEREITUNG

1. Avocado schälen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Anschließend die Zwiebeln klein schneiden, Knoblauch und Chili hacken und alles beiseite stellen.
2. Zitronenschale raspeln und die Limette pressen.
3. Im nächsten Schritt werden die Kirschtomaten von ihrer Haut befreit, geschnitten und zu dem Limettensaft und der Zitronenschale gegeben. Mit den Gewürzen abschmecken, Burrata grob zerteilen und mit etwas Parmesan vermischen.
4. In der Zwischenzeit die Pasta kochen.
5. Basilikum klein schneiden und zusammen mit allen Zutaten und dem Olivenöl zu der Pasta geben und miteinander vermengen, mit etwas Pastawasser homogenisieren.
6. Die fertige Pasta mit etwas Basilikum und frischem Parmesan servieren.

*Wir wünschen  
guten Appetit!*

