



# Cremige Peperoni-Pasta mit Burrata

Diese Pasta bringt italienisches Urlaubsgefühl direkt auf den Teller – sonnig, cremig und voller Aroma! Das Geheimnis? Geröstete Spitzpeperoni aus dem Ofen, die der Sauce eine wunderbare Tiefe und leichte Rauchigkeit verleihen. Zusammen mit Ricotta und Burrata entsteht eine unglaublich cremige und aromatische Pastasauce. Sieht fancy aus, ist aber überraschend einfach zuzubereiten. Die Burrata obendrauf ist dabei kein optionales Extra, sondern ein absolutes Muss!

## Zutaten (für 2-3 Portionen)

4 Spitzpeperoni (alternativ normale Peperoni)	2-3 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel	250-300 g Pasta
2 Knoblauchzehen, zerdrückt	Salz und Pfeffer
2 EL Ricotta	1 Burrata
Saft von ½ Zitrone	Optional: etwas Pastawasser zum Verdünnen

## Zubereitung

1. Spitzpeperoni, Zwiebel und Knoblauch auf ein Backblech geben, mit Olivenöl marinieren und bei 250 Grad Umluft ca. 20 Minuten rösten, bis das Gemüse deutlich dunkel und leicht verbrannt ist.
2. Das geröstete Gemüse kurz mit einem Küchentuch abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dadurch lässt sich die Haut der Peperoni leichter lösen.
3. Haut und Kerne der Peperoni entfernen. Die Peperoni zusammen mit Zwiebel, Knoblauch, Ricotta, Zitronensaft und Olivenöl in einen Mixer geben und ca. 5 Minuten cremig pürieren.
4. Die Sauce in eine Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen. Falls nötig, mit etwas Wasser oder Pastawasser verdünnen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
5. Die gekochte Pasta direkt in die Sauce geben, gut vermengen und mit der Burrata servieren.

### Topping

Die Burrata aufreissen, etwas Olivenöl darüberträufeln – fertig!

## Weinempfehlung

Bio Casadei Armonia Rosso  
Toscana IGT

