

# Spargel-Basilikum-Pasta mit Burrata



## Zutaten

Für 4 -6 Personen  
500 g Pasta  
600 g grüner Spargel  
15-20 Blätter Basilikum  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
50 g Butter  
1 TL Pfeffer  
  
1 EL Mehl  
150 ml Gemüsebrühe  
150 ml Sahne  
50 g Parmesan  
1 TL Salz  
½ TL Chili  
150 g Burrata

## So wird's gemacht:

Pasta in kochendem Wasser bissfest kochen. Parallel die Sauce vorbereiten. Den grünen Spargel gut waschen, nicht schälen, die Enden entfernen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Basilikum in grobe Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und dünsten. Spargel hinzugeben und 5 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Pfeffer hinzugeben und gut wenden. Das Mehl über den Spargel sieben und mitrösten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und gut verrühren, 10 Minuten köcheln lassen. Parmesan, Basilikum und die restlichen Gewürze hinzufügen, verrühren und abschmecken.

Sauce über die Pasta geben, verrühren, auf Teller verteilen und den Burrata auf die Pasta zupfen. Mit Parmesan und Basilikum nach Belieben servieren.

