



Für 2 Personen / 45 Minuten / Vegi

Das brauchst du dafür:

- 250 g Pappardelle
- 1 kleine Aubergine
- 250 g Cherrytomaten
- 1 Burrata, ca. 125 g
- 2½ TL Garlic, Mustard & Paprika Seasoning
- 4 EL Olivenöl
- 25 g Pistazien, grob gehackt
- 2 EL Paniermehl
- ½ Bio-Zitrone
- einige Basilikumblätter
- 50–100 ml Pastawasser



Ukuva's Garlic, Mustard & Paprika Seasoning

Dieses Gewürz ist wie gemacht für Rindfleisch. KhoiSan-Meersalz, Knoblauch, Senf, Paprika und feine Gewürze verleihen Rindfleisch eine kräftige, harmonische Würze. Mit Olivenöl und Balsamico oder einem Schuss Rotwein angerührt, entsteht im Handumdrehen eine aromatische Marinade. Der Knoblauch entfaltet sich erst im Abgang – fein, rund und überraschend elegant. **Brauchst du Nachschub? Unter Beefsteak Seasoning findest du es!**



Tippi!

Brich die Burrata erst am So fließt ihr cremiges Herz über die würzige Pasta – ein kleiner Genussmoment mit grosser Wirkung.

Möchtest du dem Gericht noch ein paar Tropfen Schärfe hinzufügen? Dafür empfiehlt sich die Hot Drops Peri Peri & Ghost. Ein paar Tropfen reichen, damit deine Pappardelle Feuer fängt! 😊

Und so gelingt's:

- ★ Heize den Backofen auf 200 °C vor. Würfle die Aubergine und verteile sie mit den Cherrytomaten auf einem Blech. Vermische alles mit 2 EL Olivenöl und 1 ½ TL Seasoning. Röste das Gemüse etwa 20 Minuten goldbraun.
- ★ Röste Pistazien und Paniermehl mit 1 EL Olivenöl in einer Pfanne knusprig. Würze den Crunch mit ½ TL Garlic, Mustard & Paprika Seasoning und etwas Zitronenschale.
- ★ Koche die Pappardelle al dente und fange etwas Pastawasser auf
- ★ Gib das Ofengemüse mit 1 EL Olivenöl und ½ TL Seasoning in eine grosse Pfanne. Füge die Pasta und wenig Pastawasser hinzu und schwenke alles, bis eine glänzende Sauce entsteht.
- ★ Richte die Pasta mit der aufgebrochenen Burrata an. Vollende sie mit Pistazien-Crunch Basilikum und einem Spritzer Zitronensaft

En Guetä!