

Trofie mit Burrata Speck Sauce

Thema:	Südtirol – Bodenständige Küche trifft cucina mediterranea
Saison:	Urlaub in Südtirol
Besonderheit:	frische Trofie und Burrata
Zu Beachten:	in Südtirol schmeckt es am Besten 😊

Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

- 1 Stk. Burrata
- 100g Frischkäse (natur)
- 100g Südtiroler Speck
- 1 Tomate (groß)
- n.B. Petersilie
- n.B. Salz und Pfeffer
- n.B. Knoblauchpulver
- n.B. Olivenöl



Zubereitung

Den Speck in Streifen und die Tomate klein schneiden, sowie die Petersilie fein hacken und den Burrata zerteilen. In einer Pfanne etwas Olivenöl geben und den Speck anbraten. Danach die Tomatenwürfel ebenso kurz darin anschwitzen. Die Petersilie dazugeben und den Burrata darunter mischen und kurz schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzig abschmecken.

Die Trofie nach Anleitung al dente kochen und gemeinsam servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

