A Tomaten-Orzotto mit Burrata und Basilikumsauce



Vorbereitungszeit: 70 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- 250 g Perlgerste: 250 g
- Basilikumblätter: 10-15
- Burrata: 1
- Butter: 50 g
- Pfeffer: nach Belieben
- Salz: nach Belieben
- Schale einer unbehandelten Zitrone:
- Schalotte: 1
- geriebener Parmigiano Reggiano: 40 g
- heiße Gemüsebrühe: nach Belieben
- natives Olivenöl extra: nach Belieben
- trockener Weißwein: 1 Glas

Vorbereitung

Bereiten Sie zunächst die Basilikumsauce zu: Die Blätter waschen, trocknen und mit 2 Eiswürfeln, Olivenöl, 1 Esslöffel Zitronenschale und einer Prise grobem Salz mixen. Es soll eine glatte Sauce entstehen. Diese zunächst beiseite stellen.

Die Schalotte hacken und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Wenn sie glasig ist, die Perlgerste dazugeben und ein paar Minuten anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen, verdampfen lassen und die Bio Passierten Tomaten hinzufügen. Einen Schöpfer heiße Gemüsebrühe dazugießen, zum Kochen bringen und so lange köcheln lassen, wie auf der Packung angegeben. Von Zeit zu Zeit weitere heiße Brühe hinzufügen und immer wieder umrühren.

Wenn das Orzotto fertig ist, die Herdplatte ausschalten, Butter und Parmesan hinzugeben und kräftig verrühren. Ein paar Minuten ruhen lassen und mit Burrata-Stracciatella und Basilikumsauce servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 300 g

