



## Kirschtomatensugo mit gezupftem Burrata und Campanelle

Zutaten für 4 Personen:

### **Sugo:**

- 150g Kirschtomaten (halbiert) oder Kirschtomatenperlen(Holland)
- 50g Olivenöl Extra-Vergine
- 25ml Tomatenessig
- 20g Rohrzucker
- 250ml „van Nahmen“ Tomatensaft
- ½ Stk. Knoblauchzehe in feine Würfel geschnitten
- 1 Stk. Schalotten in feine Würfel geschnitten
- 1 TL gezupfter Thymian
- 1 TL gezupfter Rosmarin (fein geschnitten)
- 1 TL Basilikumjulienne
- 1 TL Sylter Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Bis auf die Kirschtomaten und das Olivenöl alle Zutaten in einen Topf geben und auf 40°C erhitzen. Den Topf von der Hitze nehmen und die Kirschtomaten sowie das Olivenöl zufügen. Warm halten aber nicht kochen.

### **Campanelle:**

- 300 g Campanelle
- 3 l Wasser
- 1 EL Butter
- 200 g Burrata
- Sylter Meersalz

Die Nudeln in das gesalzene kochende Wasser geben, ca. 4-5 Minuten kochen. Sobald die Nudeln al dente sind, diese in ein Sieb giessen.

Etwas Butter in einem Topf erwärmen und die Nudeln darin schwenken.

Mit der Sugo vermengen und anrichten.

Den Burrata zupfen und mit Basilikum auf den Nudeln anrichten.