

# Orecchiette mit Grünkohl, Mandeln und Burrata

Gesamtzeit **25 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

**10 Portion(en)**

### Für den Grünkohl:

<b>20 g</b>	Knoblauchzehen, geschält
<b>600 g</b>	frischer Grünkohl, geputzt und gewaschen
<b>80 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>100 ml</b>	Zitronensaft
<b>125 ml</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
<b>125 ml</b>	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>
<b>100 ml</b>	natives Olivenöl extra

### Für die Pasta:

<b>900 g</b>	Orecchiette
--------------	-------------

### Für die Toppings:

<b>100 g</b>	ungesalzene Butter
<b>100 g</b>	<u>Kikkoman Panko – Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art</u>
<b>5 g</b>	Salz
<b>50 g</b>	geröstete Mandeln
<b>900 g</b>	frischer Burrata (10 Stk.)
<b>25 g</b>	Basilikumblätter
<b>25 g</b>	Schnittlauch

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

In einer kleinen Pfanne Butter schmelzen, dann Kikkoman Panko und Salz hinzufügen. Unter Rühren 2-3 Minuten rösten, bis es goldbraun ist. 5 g Knoblauch fein reiben. In den letzten 30 Sekunden des Bratens den geriebenen Knoblauch hinzugeben. Die Panko-Mischung auf Küchenpapier legen, um überschüssiges Fett zu entfernen. Bis zur Verwendung beiseitestellen.

### Schritt 2

Restlichen Knoblauch in Scheiben schneiden. Grünkohl waschen und die Blätter in kleinere Stücke reißen. Öl in einem Topf oder einer Kippbratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauch und Grünkohl hinzufügen und 5-6 Minuten braten.

### Schritt 3

Pasta nach Packungsanweisung kochen. Dann in die Pfanne mit dem Grünkohl geben. Mit Zitronensaft, Kikkoman Sojasauce, Kikkoman Ponzu Zitrone und Olivenöl abschmecken.

### Schritt 4

Unter Rühren 1-2 Minuten dünsten, dann auf die Teller verteilen.

### Schritt 5

Das Gericht mit Mandeln, Burrata, Basilikumblättern, Schnittlauch und dem Panko anrichten.

