

Orecchiette mit Grünkohl, Mandeln und Burrata

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

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Grünkohl:

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

Für die Pasta:

- 900 g** Orecchiette

Für die Toppings:

- 100 g** ungesalzene Butter
- 100 g** Kikkoman Panko – Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
- 5 g** Salz
- 50 g** geröstete Mandeln
- 900 g** frischer Burrata (10 Stk.)
- 25 g** Basilikumblätter
- 25 g** 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.

