Burrata auf gebratener Aubergine

Zutaten für 2 Personen

250 g	Orchiette
1	große Aubergine
2	EL Olivenöl
1	Knoblauchzehe
	frischer Thymian
	Fleure de Sel
	Pfeffer
2	Burratakäse (Einer für zwei Personen geht auch - Zwei sind aber cremiger)
	Olivenöl zum Anrichten

Zubereitung

Orchiette in Salzwasser al dente kochen.

Währenddessen Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Knoblauch kurz darin scharf anbraten. Auberginen dazu geben und ca. 5 Min. rührbraten. Mit frischem Thymian, Salz und Pfeffer würzen und bereitstellen.

Torteglioni anrichten, Aubergine darauf verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Jeweils einen ganzen Burrat mittig darauf platzieren und servieren.

Verzehren

Den Burrate mit einem Messer durchschneiden und in kleine Stücke reißen. Die cremige Füllung wird nun zu einer Art Sauce, die sich unter die Auberginenpasta mischen lässt.