

Rote Beete mit Mozzarella

−

6

+

30 g

Schnittlauch, frisch

1 ½

Zitronen

900 g

Rote Bete, gekocht

90 g

Walnusskerne

6 TL

Agavendicksaft

6

Büffelmozzarella

6 EL

Olivenöl, Nativ Extra

Salz

Pfeffer

01

Alles parat?

1 ½ Zitronen

02

Gehackte Walnusskerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.

90 g Walnusskerne

03

Zitrone gründlich mit heißem Wasser waschen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen.

1 ½ Zitronen

04

Für das Dressing Olivenöl, Zitronenabrieb und -saft und Agavensirup verrühren. Salzen und pfeffern.


6 EL Olivenöl, Nativ Extra, 6 TL Agavendicksaft, Salz, Pfeffer

05

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken.


30 g Schnittlauch, frisch

Rote Beete mit Mozzarella




06

Rote Beete in Spalten schneiden.
900 g Rote Bete, gekocht



07

Mozzarella in Stücke zupfen.
6 Büffelmozzarella



08

Auf den Tellern anrichten,
Dressing darüber geben und mit
Nüssen bestreuen.

Fertig

Guten Appetit!

ALS GEKOCHT MARKIEREN

Rezept

Ricotta-Parmesan-Gnocchi mit Auberginen-Tomatenpesto und Burrata-Mozzarella-Sauce

Veröffentlicht am 14.11.23 um 15:02 Uhr



Bild © hr

Ein Rezept für 4 Personen von Ali Güngörmüs

Zutaten

Gnocchi

- 1 Kilo mehligkochende Kartoffeln
- 300 gr Mehl
- 2 EL Ricotta
- 50 gr frisch geriebenen Parmesan
- 1 Ei
- Salz
- 1 Messerspitze Muskatnuss
- 50 gr braune Butter (zum Schwenken in der Pfanne)

Auberginen-Tomaten-Pesto

- 1 Kg Eiertomaten
- 2 große, reife Auberginen
- Eine Handvoll getrocknete Tomaten
- Olivenöl
- 2 süße Zwiebeln
- 3 Zehen Knoblauch
- Einige Zweige Thymian und Rosmarin

Burrata-Mozzarella-Sauce

- 1 Stück Burrata (cremige Mozzarella mit sahnigem Kern)
- 2 Stücke Mozzarella
- Ein Schuss Mozzarella-Wasser aus der Packung
- Etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- 7-8 EL Olivenöl
- Pfeffer, Salz

Zubereitung

Gnocchi

Zuerst die Kartoffeln mit der Schale im Backofen bei 190 Grad ca. eine Stunde weich werden lassen. In der Zwischenzeit die beiden Saucen machen. Wenn die Kartoffeln weich sind, schälen und die Kartoffelmasse durch eine Presse geben oder mit der Gabel zerdrücken; danach auskühlen lassen. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen.

Mehl zu den Kartoffeln geben, außerdem Ricotta, Parmesan und ein Ei. Alles mit der Hand zu einer Masse verkneten. Den Teig in sechs Portionen teilen und zu langen Rollen mit einem Durchmesser von ca. 2 cm formen. Sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl dazugeben. Mit einem Messer oder einer Teigkarte ca. 3 cm lange Gnocchi abschneiden.

Die Gnocchi ins kochende Wasser geben und 3-4 Minuten bei offenem Deckel sieden lassen, nicht kochen. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, 2 Schöpfkellen des Kochwassers und die Gnocchi dazugeben. Kurz in der Pfanne schwenken. Anschließend noch mit etwas Parmesan bestreuen und heiß servieren.

Auberginen-Tomaten-Pesto

Zunächst die Auberginen waschen, in Scheiben schneiden und salzen. Ziehen lassen. Zwiebeln klein schneiden und in einem Topf mit 5-6 EL Olivenöl schmoren. Tomaten in heißem Wasser kurz erhitzen, dann lassen sie sich leichter schälen. Geschälte Tomaten in kleine Stücke schneiden und in den Topf mit den Zwiebeln geben. Eine Handvoll getrocknete Tomaten zugeben. Sparsam salzen. Mit reduzierter Hitze und bei geschlossenem Deckel schmoren lassen.

Auberginen abtupfen, das Salz entfernen. In kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl braten. Die Zweige von Thymian und Rosmarin dazugeben, später wieder herausnehmen. Die gebratenen Auberginen in den Topf mit den Tomaten geben und alles weiterschmoren lassen.

Nach ca. 30 Minuten die Masse in einer Küchenmaschine pürieren – aber leicht stückig lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Pesto wird kalt bis lauwarm serviert.

Burrata-Mozzarella-Sauce

Burrata und Mozzarella in einen Mixer geben. Olivenöl, etwas Mozzarella-Wasser, etwas Zitronenabrieb und Pfeffer dazugeben und alles aufschäumen, bis eine cremige-flüssige Sauce entsteht.

Anrichten

3 EL der Burrata-Sauce in die Mitte des Tellers geben. Darauf einen großen EL des etwas festeren Auberginen-Tomaten-Pestos geben. 8-10 Gnocchi drumherum legen, mit Olivenöl beträufeln und mit etwas Parmesan bestreuen. Mit frischen Basilikumblätter dekorieren.

[Sendung: hr-fernsehen, "Kochstories", 21.11.2023, 20:15 Uhr](#) [↗](#)

Quelle: hr-fernsehen

Feine Orangencreme mit Cantuccini



Gesamtzeit
40 Minuten



Schwierigkeit
Einfach

Energie 367.0 kcal Eiweiß 4.73 g
Fett 23.3 g Kohlenhydrate 32.8 g



ErnährWert

1

Du brauchst

Zestenreibe • Dessertgläser

Zutaten

100 g Cantuccini • 1 Bio-Orange

Die Cantuccini grob hacken und die Orange waschen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen und die Cantuccini mit 3 EL Orangensaft beträufeln. Etwa 2 EL Cantuccini zum Dekorieren beiseitelegen und die restlichen auf 4 Dessertgläser verteilen.

2

Zutaten

2 Eier • 50 g feinsten Zucker

Für die Orangencreme Eigelb und Eiweiß voneinander trennen. Die Eigelbe mit Zucker und dem Orangenabrieb in eine Edelstahlschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.

3

Die Schüssel über ein Wasserbad setzen und die Mischung weiter rühren, bis sie dickflüssig wird. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen.

Zutaten

für 4 Personen

- 100 g Cantuccini
- 1 Bio-Orange
- 2 Eier
- 50 g feinsten Zucker
- 200 g Schlagsahne
- 2 EL Orangenlikör

Utensilien

Zestenreibe,
Dessertgläser,
Handmixer

4

Du brauchst

Handmixer

Zutaten

200 g Schlagsahne • 2 EL Orangenlikör

Anschließend das Eiweiß und die Sahne getrennt voneinander steif schlagen und vorsichtig mit dem restlichen Orangensaft und dem Orangenlikör unter die Eigelb-Mischung heben. Auf die Dessertgläser verteilen. Bis zum Servieren kalt stellen und anschließend mit den zur Seite gelegten Cantuccini garnieren.