SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Rote Bete Kartoffelsalat | Mozzarella | Fermentierter Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

2 Rote Bete, ca. 500 g

Etwas Olivenöl

Etwas Salz

50 ml Essig hell

Etwas Purple Curry

400 g Grenaille Kartoffeln

Kleine Kapern

1 1 Bund Grüne Soße Kräuter gehackt

4 Scheiben Panchetta auf Stufe 6 (mm) geschnitten oder anderen Speck

Etwas Kampot Pfeffer, fermentiert

4 Große Kugeln Büffelmozzarella

ZUBEREITUNG

1. Die Rote Bete schälen, in 2 - 3 mm Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten.

2. Leicht salzen und etwa 50 ml Essig und 3 g Purple Curry zugeben.

3. Nun mit Deckel bei niedriger Hitze zugedeckt garen und dabei immer wieder durchschwenken. Gegebenenfalls etwas Wasser zugeben. Das dauert etwa 30 Minuten.

4. Währenddessen die Grenaille Kartoffeln mit Schale in kaltem Salzwasser aufsetzen und gar kochen (ca. 20 Minuten).

5. Die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen und mit der Schale in 3 - 4 mm dicke Scheiben in eine große Schüssel schneiden.

6. Wenn die Rote Bete fast weich ist, mit den Kartoffeln mischen und mit Essig, Öl, Kapern und gegebenenfalls etwas Wasser oder Brühe zu einem sämigen Salat mischen.

7. Kurz vorm Anrichten mit den gehackten Kräutern bestreuen.

8. Den Mozzarella aus der Lake nehmen und gut abtropfen lassen. Zerreißen und auf dem Kartoffel- Bete-Salat anrichten.

9. Die Panchettascheiben in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Reichlich mit zerdrücktem Kampot-Pfeffer bestreuen und auf dem Mozzarella anrichten.

10. Natürlich schmeckt's auch ohne Speck! Den Pfeffer dann in etwas Olivenöl anrühren und über den Mozzarella geben!