



## Salsiccia mit Mozzarella und Mandeln

auf Rote-Bete-Püree und Baby Mangold



ca. 25min



2 Personen

Bitte nicht drängeln, es ist an alle gedacht! Heute wird dein Gaumen verwöhnt von würziger Salsiccia, die auf einem Mangoldbett mit Balsamicocreme und leuchtendem Rote-Bete-Püree ruht. Unwiderstehlich! Aber das können wir noch toppen und zwar mit köstlich-cremigem Mozzarella und herrlich rauchigen Mandeln. Für diese Leckerei würde jeder Schlange stehen!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Salsiccia
- 1 Schalotte
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 1 Päckchen Balsamicocreme <sup>12</sup>
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 25g Rauchmandeln <sup>15</sup>
- 100g roter Baby Mangold
- 1 Mozzarella <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipps

Da Rote Bete stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.

### Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 744kcal, Fett 57.3g, Kohlenhydrate 23.9g, Eiweiß 31.0g



1. Salsiccia braten

Die **Salsiccia** von der Wursthülle befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 7-10Min. goldbraun und knusprig braten, dabei gelegentlich umrühren.



2. Dressing zubereiten

Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **getrockneten Tomaten** grob schneiden und mit den **Schalotten**, der **Balsamicocreme**, 1EL Olivenöl und 1EL Essig verrühren. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



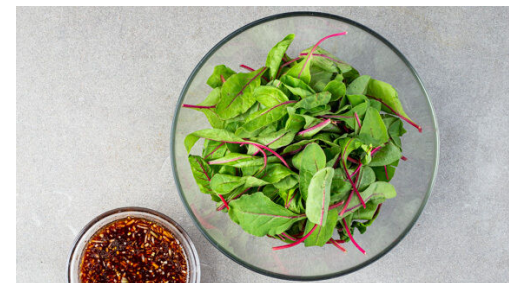
3. Rote Bete pürieren

Die **1/2 der Roten Bete** in ein Sieb abgießen, dabei die **Flüssigkeit** auffangen. Die **Bete** grob würfeln und mit der **Flüssigkeit**, 1TL Olivenöl und 1TL Essig in einem hohen Gefäß glatt pürieren, ggf. 1-2EL Wasser zufügen. Das **Püree** mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Die **übrige Rote Bete** in einem Salat verwenden.



4. Rauchmandeln hacken

Die **Rauchmandeln** grob hacken.



5. Salat zubereiten

Den **Mangold** mit ca. **3/4 des Dressings** vermengen.



6. Anrichten und servieren

Das **Rote-Bete-Püree** auf Teller verteilen, dann den **Salat** und die **Salsiccia** darauf anrichten. Den **Mozzarella** mit den Händen grob zerteilen, auf dem **Salat** verteilen und mit dem **restlichen Dressing** beträufeln. Mit den **Rauchmandeln** garnieren und servieren.