



Bio-Rindswurst mit Burrata und Rauchmandeln

auf Rote-Bete-Püree und Baby Mangold



ca. 25min



4 Portionen

Bitte nicht drängeln, es ist an alle gedacht! Hinter diesem Masterplan von einem Rezept steht unsere Köchin Tamara. Sie verwöhnt deinen Gaumen heute mit würziger Bio-Rindswurst, die auf einem Mangoldbett mit Balsamicocreme und leuchtendem Rote-Bete-Püree ruht. Unwiderstehlich! Aber das können wir noch toppen und zwar mit dem cremigsten Burratakäse und herrlich rauchigen Mandeln. Für diese Leckerei würde jeder Schlange stehen!

- 4 Bio-Rindswürste
- 1 Schalotte
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 2 Pck. Balsamicocreme ²
- 1kg Rote Bete, vorgegart
- 50g Rauchmandeln ³
- 200g roter Babymangold
- 2 Pck. Burrata ¹

- Salz und Pfeffer
- 75ml Olivenöl
- 45ml Essig

- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 692kcal, Fett 49.0g,
Kohlenhydrate 24.6g, Eiweiß 35.9g



Die **Wurst** von der Wursthülle befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 7-10Min. goldbraun und knusprig braten, dabei gelegentlich umrühren.



Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **getrockneten Tomaten** grob schneiden und mit den **Schalotten**, der **Balsamicocreme**, 2EL Olivenöl und 2EL Essig verrühren. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Rote Bete** in ein Sieb abgießen, dabei die **Flüssigkeit** auffangen. Die **Rote Bete** grob würfeln und mit der **Flüssigkeit**, 1EL Olivenöl und 1EL Essig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren, ggf. 1-2EL Wasser zufügen. Das **Püree** mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.



Die **Rauchmandeln** grob hacken.



Den **Mangold** mit $\frac{3}{4}$ des Dressings vermengen.



Das **Püree** auf Teller verteilen, dann den **Salat** und die **Wurst** darauf anrichten. Die **Burrata** mit den Händen grob zerteilen, auf dem **Salat** verteilen und mit dem **restlichen Dressing** beträufeln. Mit den **Mandeln** garnieren und servieren.