



Bio-Rindswurst mit Burrata und Rauchmandeln

auf Rote-Bete-Püree und Baby Mangold



ca. 25min



2 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!

Was du von uns bekommst

- 2 Bio-Rindswürste
- 1 Schalotte
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 1 Pck. Balsamicocreme²
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 25g Rauchmandeln³
- 100g roter Babymangold
- 1 Pck. Burrata¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- 35ml Olivenöl
- 25ml Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

Allergene

Milch (1), Schwefeldioxid und Sulphite (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 703kcal, Fett 48.8g, Kohlenhydrate 27.1g, Eiweiß 36.5g



1. Wurst braten

Die **Wurst** 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.



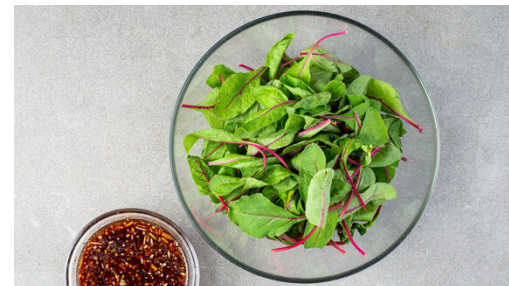
3. Rote Bete pürieren

Die **Rote Bete** in ein Sieb abgießen, dabei die **Flüssigkeit** auffangen. Die **Rote Bete** grob würfeln und mit der **Flüssigkeit**, 1TL Olivenöl und 1TL 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.



4. Mandeln hacken

Die **Rauchmandeln** grob hacken.



5. Salat zubereiten

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



6. Anrichten und servieren

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.