



## 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 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 man glatt Schlange stehen!



## Was du von uns bekommst

- 2 Bio-Rindswürste
- 1 Schalotte
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 25g Rauchmandeln<sup>3</sup>
- 100g roter Babymangold
- 1 Pck. Burrata<sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig<sup>2</sup>

## 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 707kcal, Fett 48.8g, Kohlenhydrate 28.1g, 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**, 1EL Olivenöl und 1EL Balsamicoessig und ½TL Honig 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 Balsamicoessig in einem hohen Gefäß 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 ca.  $\frac{3}{4}$  des **Dressings** vermengen.



6. Anrichten und servieren

Das **Rote-Bete-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.