MARLEY SPOON



Kürbis-Bete-Panzanella

mit cremigem Ricotta und Pekannüssen

40-50min 3 Portionen

„Panzanella“ ist ein italienischer Salat aus eingeweichtem (altem) Brot, Zwiebeln und Tomaten, der im Sommer sehr beliebt ist. Unsere weihnachtliche Version jedoch ist mit Hokkaidokürbis und Rote Bete aus dem Ofen aufgepeppt und wird mit cremigem Ricotta und knackigen Pekannüssen verfeinert. Noch ein erfrischendes Potpourri aus Rucola und Croûtons dazu und fertig ist das winterliche Festmahl. So gut!

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 2 Chioggia-Beten
- 1 Rote Bete
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 50g Pekannusskerne [4]
- 2 Baguettebrötchen [1]
- 100g Rucola
- 250g Ricotta [2]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig [3]

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleine Pfanne
- Sparschäler

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

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 907kcal, Fett 53.0g, Kohlenhydrate 83.7g, Eiweiß 21.0g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Kürbis** halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und den **Kürbis** in ca. 2cm breite Spalten schneiden. Die **Beten** schälen und ebenfalls in ca. 2cm dicke Spalten schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in breite Spalten schneiden.



2. Gemüse backen

Den **Kürbis**, die **Beten** und die **Zwiebeln** mit 1½EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Das **Gemüse** ca. 25Min. im Ofen backen.



3. Pekannüsse kandieren

Die **Pekannüsse** grob hacken und in einer kleinen Pfanne mit 2EL Butter bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 3Min. anrösten, dabei häufig umrühren. 1EL Zucker, 2EL Wasser und 1 Prise Salz einrühren und 30Sek.–1Min. weitergaren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die **Pekannüsse** aus der Pfanne nehmen.



4. Croûtons rösten

Die **Brötchen** in ca. 1cm große Würfel schneiden und auf einem zweiten Backblech mit 2EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und etwas Pfeffer vermengen. Wenn das **Gemüse** 25Min. gebacken hat, das Blech mit dem **Brot** ebenfalls in den Ofen schieben und in 5–10Min. zu goldbraunen **Croûtons** rösten.



5. Salat mischen

1½EL Olivenöl, 2TL Balsamicoessig und etwas Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und den **Rucola** und die **Croûtons** untermengen.



6. Anrichten und servieren

Den **Kürbis**, die **Beten** und die **Zwiebeln** auf dem **Rucolasalat** anrichten und mit einem Klecks **Ricotta** sowie den **Pekannüssen** garnieren. Nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**