KLEINE ROTE-BEETE KARTOFFELGNOCCHI MIT SOLEGGIATI, SPARGEL UND SCHNITTLAUCH-ZIEGENKÄSE



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

30 g. Soleggiati - TX1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

200 g Rote-Beete Kartoffelgnocchi

30 g Butter

15 g Schalotte

45 g Spargel

n.B. Schnittlauch

15 g Ziegenkäse

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Brunnenkresse, zum Dekorieren

Zubereitung

Wir bereiten den Spargel vor, indem wir ihn waschen, die Spitzen abschneiden und mit einem Sparschäler kleine Streifen aus den Stängeln ziehen. Wir nehmen den Ziegenkäse und verquirlen ihn mit gehacktem Schnittlauch, Salz und Pfeffer und füllen ihn in einen Spritzbeutel. Wir erhitzen die Butter in einer Pfanne und braten die zuvor in Julienne-Streifen geschnittene Schalotte an, fügen die Spargelspitzen, die Soleggiati und eine Kelle Wasser hinzu. Wir kochen die Gnocchi in reichlich Salzwasser. Sobald sie an die Oberfläche steigen, abtropfen lassen und mit der vorbereiteten Sauce und einem Stückchen Butter anrichten. Die Gnocchi in der Mitte des Tellers anrichten, mit ein paar Büscheln Ziegenkäse mit Schnittlauchgeschmack, den Spargelstreifen, ein paar Blättern Brunnenkresse und einem Spritzer nativem Olivenöl extra garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)