

REZEPTE

Dicke Bohnen mit Linguine in Mascarponesosse

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 30-40 Min.

1,4 kg dicke Bohnen
3 Schalotten
150 g Speck
1 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
100 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Chilischoten
150 g ital. Salami
500 g Linguine oder
anderen Nudeln
200 g Mascarpone
Abrieb von einer
halben Zitrone
100 g geriebener
Pecorino

Die dicken Bohnen pellen, 5 Minuten in kochendem Wasser garen und kalt abschrecken. Schalotten pellen und in Spalten schneiden. Speck würfeln und beides in Olivenöl glasig dünsten. Bohnen zufügen und mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und gehackten Chilischoten würzen. Salami in feine Streifen schneiden. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und abtropfen lassen, dabei 200 ml Nudelwasser auffangen. Die Nudeln sofort mit dem Bohnen-Sugo, dem Mascarpone, Nudelwasser und Zitronenschale mischen. In einer großen Schüssel anrichten. Mit Salami und Pecorino bestreuen und mit frisch gemahlenem Pfeffer servieren.

Mangoldtörtchen

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 35 Min. + 15 Min. Backzeit

50 g Butter
Yufkateigblätter

600 g Mangold
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl

250 g Crème fraiche
2 Eier
Salz, Pfeffer
Muskat
1 TI Zitronenschale
Dill
150 g Schafsfeta

50 g Butter schmelzen.
3 Blätter Yufkateig à 30 x 31 cm in je 9 Quadrate schneiden, alle mit Butter bepinseln und je 2 versetzt übereinander in die Mulden eines 12er-Muffinblechs legen.
Mangold putzen. Stiele würfeln, Blätter grob hacken. Zwiebel und Knoblauchzehen würfeln, andünsten. Mangold zugeben, zusammenfallen lassen und alles in einem feinen Sieb abtropfen lassen.
Crème fraiche mit Eiern Salz, Pfeffer, Muskat, geriebener Zitronenschale und gehacktem Dill verquirlen.
Die Hälfte des Schafskäses zerbröseln und in die Teigmulden geben, Gemüse darauf verteilen, Guss darüber geben und den Rest Käse darauf verteilen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Auf der 2. Schiene von unten 10-15 Minuten backen.