

#MYCORTINA

DAS TRADITIONELLE GERICHT

Rote-Bete-Casunziei



Zutaten

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Füllung:

400 g Rote Bete

100 g Rüben

200 g Kartoffeln

15 g Vollkornmehl

1 Teelöffel Salz

1 Prise Muskatnuss



Zutaten

Für den Teig:

320 g Vollkornmehl

1 Ei

180 ml Wasser

Prise Salz

Für die Sauce:

100 g Butter

Geräucherte Ricotta oder Parmesan

Mohnsamen



Zubereitung

Die Füllung vorab zubereiten, eventuell am Vorabend, sodass sie bei Gebrauch kalt und fest ist.

Die Rote Bete und die Rüben gemeinsam und die Kartoffeln separat dünsten. Die Rote Bete zerkleinern und die Kartoffeln mit einem Stampfer pürieren, anschließend alles miteinander vermengen und auskühlen lassen.

Das Mehl für die Füllung in einer Pfanne braun werden lassen, anschließend zur Mischung aus roten Rüben und Kartoffeln geben. Salz und Muskatnuss hinzufügen und rasten lassen.

Für den Teig Ei und Mehl vermengen, Salz und Wasser nach und nach hinzufügen bis ein weicher Teig entsteht (je nach Mehl könnten Sie etwas mehr Wasser benötigen). Auf einem Teigbrett zu einer Kugel kneten, anschließend abgedeckt etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

Zubereitung

Den Teig so dünn ausrollen, dass Sie durch ihn durchsehen können, mit Mehl bestäuben und mit einem Keksausstecher Kreise mit 5-7 cm Durchmesser ausstechen. Einen knappen Esslöffel Füllung in die Mitte jedes Kreises geben und zu halbmondförmigen Ravioli formen, dabei die Kanten gut verschließen.

Ein Brett mit Grieß bestreuen und die Casunziei darauf ablegen. Einen weiten Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Salz hinzufügen; die Butter in einen Topf geben.

Die Casunziei sorgfältig in das siedende Wasser geben (sodass sie nicht zerbrechen) und 5-6 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Butter bräunen.

Zubereitung

.....

Die Casunziei mit einem Schöpflöffel aus dem kochenden Wasser nehmen, auf einem Teller verteilen, mit Ricotta oder Parmesan bestreuen und mit Butter und Mohnsamen verfeinern. Sofort servieren.

*Rezepte und Bilder von
www.onecakeinamillion.com*

