

Molekulare Teigwarenküche mit Rolf Caviezel

PASTA *Premium* AG

Lumaconi mit Süsskartoffelsauce mit Blattspinat



HAUPTSPEISE

Die Zutaten sind für 4 Personen

120 g BSCHÜSSIG Lumaconi Ohne Ei

Sauce

20 g Zwiebeln gehackt
40 g Rapsöl
240 g Süsskartoffeln (geschält, gewürfelt)
500 g Gemüsebouillon

Gemüse garnitur

100 g Blattspinat
20 g Butter
320 g Süsskartoffeln (geschält, gewürfelt)
Salz, Pfeffer

Spinat-Öl

80 g Blattspinat
200 g Rapsöl
Salz, Pfeffer

Vorbereitung

In einer Pfanne das Erdnussöl erhitzen (oder eine Fritteuse benutzen), vorsichtig darin den Blattspinat frittieren, und auf einem Papier trocken tupfen.

Pfanne mit Wasser und wenig Salz zum kochen bringen, darin die bschüssig Lumaconi auf den Punkt kochen, in ein Sieb abschütten und warm stellen.

Einen Drittel Blattspinat mit dem Rapsöl mit dem Mixer zu einem Spinatöl verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die restlichen zwei Drittel Blattspinat in dünne Streifen schneiden

Zubereitung

Für die Sauce das Rapsöl in eine Pfanne geben erhitzen und darin die Zwiebeln, Süsskartoffeln andünsten. Mit Gemüsebouillon auffüllen und weich garen. Mit einem Stabmixer mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gemüse garnitur: In einer Pfanne Butter erwärmen, die Süsskartoffeln und den Blattspinat in Streifen anziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Sauce in den Teller geben und die BSCHÜSSIG Lumacnoi darauf anrichten und mit der Gemüse garnitur belegen.

Am Schluss mit dem Spinat-Öl ausgarnieren.

Rolf Caviezel führt das Restaurant «Foodlab Caviezel» in Grenchen und führt verschiedene Kochkurse, unter anderem «Kids ab an den Herd», durch, eine Aktion welche wir mit BSCHÜSSIG unterstützen.



&



www.freestylecooking.ch