



PASTA-HERZEN MIT RACLETTE/RANDENFÜLLUNG

Zubereitungszeit; 30 min Kochzeit; 10 min

Angegebene Menge als Vorspeise für 4 Personen (ergibt 8 Herzen)

als Hauptgang für 4 Personen, Menge verdoppeln.

Zutaten:

120 gr Raclettekäse ohne Rinde, in feine Würfeli geschnitten

200 gr Ricotta

120 gr gekochte Randen (rote Beete), geschält und in grobe Stücke geschnitten

1-2 gekochte Randen, in Scheiben um daraus kleine Herzen auszustechen

1/2 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

etwas Knoblauchpulver

500 gr Pastateig (Fertigprodukt), 2 Rollen

1 Eiweiss zum Bestreichen

Zum Fertigstellen:

4-5 EL feines Olivenöl

1/2 Bund Salbeiblätter

Ausserdem;

1 grosser Herzausstecher, 12 cm Ø

Zubereitung:

1. Den gewürfelten Raclettekäse mit dem Ricotta in eine Schüssel geben.
2. Die geschälten Randen in ein Litermass geben und mit dem Stabmixer fein pürieren, die Masse zur Käsemischung geben und alles vermischen.
3. Mit dem Salz, etwas Knoblauchpulver und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
4. Nun den Pastateig ausrollen und die eine Hälfte mit dem Eiweiss bestreichen. 4 x je 1 gehäufte TL Füllung mit Abstand der Grösse der Ausstecher verteilen.
5. Die andere Hälfte des Teiges darüber klappen und fest um die Füllung andrücken, mit dem Ausstecher die Pasta-Herze austechen. (evtl. entstandene Luftpolster zum Rand hin entfernen) Die Herzränder mit einer Gabel festdrücken.
6. In einer hohen Pfanne das Salzwasser zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und die Pastaherzen hineingeben. Auf kleiner Stufe, ca. 5 min ziehen lassen.
7. In der Zwischenzeit in einer Bratpfanne, die Salbeiblätter im Öl knusprig braten und die kleinen Randenherzen zugeben. Warm halten.
8. Fertigstellen; die Pastaherzen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen und in die Bratpfanne geben. Alles kurz mit dem Olivenöl schwenken und auf vorgewärmte Teller geben. Sofort servieren!

Rezeptkreation von Belinda Kern, Eat, letters and deco