



KÄSETASCHEN AN TALEGGIO SAUCE MIT MANDELN, DATTELN UND SALBEI

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In Olivenöl andünsten und mit Portwein ablöschen. Diesen leicht reduzieren lassen, Rahm begeben und aufkochen. Taleggio entrinden und zusammen mit der Butter begeben und schmelzen lassen. Saccottino ai tre formaggi im kochenden und gesalzenen Wasser weich garen. Währenddessen Schnittlauch und Salbei fein hacken. Gekochte Käsetaschen abseihen, zur Taleggiosauce geben und Kräuter begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl auf ca. 175°C erhitzen und Salbei vorsichtig darin knusprig frittieren (ca. 15 – 20 Sekunden). Mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf ein Küchentuch geben und direkt leicht salzen.

Datteln in kleine Stücke schneiden und bereithalten zum Anrichten.

Wasser und Zucker in einer Chromstahlpfanne aufkochen. Pekannüsse zugeben und Flüssigkeit unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze einkochen, bis der Zucker trocken wird. Weiterrühren, bis der Zucker zu schmelzen und leicht karamellisieren beginnt (dabei überzieht er die Pekannüsse mit einem Glanz). Ist der Zucker genug karamellisiert sofort auf ein mit Backpapier belegtes Backblech schütten und auskühlen lassen.

Für die Pasta grob durchhacken.

Pasta in einem tiefen Teller Anrichten. Frittierter Salbei, Dattel- und Pekanstücke darauf dekorativ anrichten und sofort servieren.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

500 G GAROFALO SACCOTTINO AI
TRE FORMAGGI

1 ZWIEBEL

2 KNOBLAUCHZEHEN

OLIVENÖL ZUM BRATEN

80 ML PORTWEIN, WEISS

260 G VOLLRAHM

80 G TALEGGIO

20 G BUTTER

10 G SCHNITTLAUCH

5 G SALBEI

PFEFFER AUS DER MÜHLE

SALZ

20 G SALBEI

ÖL ZUM FRITTIEREN

50 G DATTELN, OHNE STEIN

30 ML WASSER

50 G ZUCKER

50 G PEKANNÜSSE

POWERED BY:

