

Kochen mit Stern | Rüben-Mezzaluna Vincenzo

Zutaten:

- 2 kleine gelbe Rüben
- 200 g Ricotta
- 1 Dose Ölsardinen
- 1 Zitrone
- 1 – 2 Zweiglein Minze
- 1 – 2 Zweiglein Basilikum
- 25 g Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Ricotta in eine Schüssel geben. Ölsardinen ohne Gräten grob zerkleinern und unter den Ricotta mischen. Einige Spritzer Zitronensaft zufügen. Minze klein hacken und untermischen. Es soll eine geschmeidige Masse entstehen. Salzen und beiseitestellen.

Rüben schälen und zu dünnen, runden Scheiben hobeln. Diese in etwas Wasser und der Butter dünsten, salzen und pfeffern. Die Rüben sollen so weich sein, dass man sie zusammenklappen kann.

Die gedünsteten Rübenscheiben auf einem Brett verteilen. Einen Klecks der Ricottafüllung darauf geben und die Rüben jeweils zur Hälfte zu einem Halbmond zuklappen.

Zum Schluss fein geschnittene Streifen Basilikum darüber streuen.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern