Rote Bete Kartoffelsalat | Mozzarella | Fermentierter Pfeffer

Dauer:	40 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Fleisch

Zutaten für 4 Personen:

Equipment:

min. 1	Pfanne
min. 1	Topf

Gewürze & Zutaten:

2	Rote Bete, ca. 500 g
etwas	Olivenöl
etwas	salz
50 ML	Essig hell
Etwas	Purple Curry
400 g	Grenaille Kartoffeln
	Kleine Kapern
1	1 Bund Grüne Soße Kräuter gehackt
4	Scheiben Panchetta auf Stufe 6 (mm) geschnitten oder anderen Speck
Etwas	Kampot Pfeffer, fermentiert
4	große Kugeln Büffelmozzarella

Zubereitung

1. Die Rote Bete schälen, in 2 – 3 mm Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten.
2. Leicht salzen und etwa 50 ml Essig und 3 g Purple Curry zugeben.
3. Nun mit Deckel bei niedriger Hitze zugedeckt garen und dabei immer wieder durchschwenken. Gegebenenfalls etwas Wasser zugeben. Das dauert etwa 30 Minuten.
4. Währenddessen die Grenaille Kartoffeln mit Schale in kaltem Salzwasser aufsetzen und gar kochen (ca. 20 Minuten).
5. Die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen und mit der Schale in 3 – 4 mm dicke Scheiben in eine große Schüssel schneiden.
6. Wenn die Rote Bete fast weich ist, mit den Kartoffeln mischen und mit Essig, Öl, Kapern und gegebenenfalls etwas Wasser oder Brühe zu einem sämigen Salat mischen.
7. Kurz vorm Anrichten mit den gehackten Kräutern bestreuen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

8	Den Mozzarella aus der Lake nehmen und gut abtropfen lassen. Zerreißen und auf dem Kartoffel- Bete-Salat anrichten.
9	Die Panchettascheiben in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Reichlich mit zerdrücktem Kampot-Pfeffer bestreuen und auf dem Mozzarella anrichten.
10	Natürlich schmeckt’s auch ohne Speck! Den Pfeffer dann in etwas Olivenöl anrühren und über den Mozzarella geben!

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim