



**LISA ANGERMANN**  
REZEPTE

## Einkaufs- liste ♥

- 2 kg Rote Beten
- Salz
- 400 g kleine Kräuterseitlinge
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Sojasauce
- 2 EL Haselnussöl (alternativ  
anderes Nussöl)
- 4 EL hochwertiger Aceto balsamico
- 45 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 3 Eigelb
- 300 g Ricotta
- 75 g geriebener Pecorino
- abgeriebene Schale von
- 2 Bio-Zitronen
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Eiweiß



# ROTE-BETE-SPAGHETTI MIT RICOTTATALERN UND PILZEN

Für 6–8 Personen  
ca. 50 Min. Zubereitung

Die Roten Beten schälen und mit dem Spiralschneider in Spaghettiform schneiden, dabei am besten Einweghandschuhe tragen, denn die Roten Beten färben stark ab. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Rote-Bete-Spaghetti hineingeben und 2 bis 3 Minuten bissfest blanchieren. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.

Die Pilze putzen, je nach Größe in Scheiben schneiden, halbieren oder vierteln. 2 EL Olivenöl in einer weiten Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze unter gelegentlichem Wenden etwa 5 Minuten scharf anbraten. Mit Sojasauce würzen. Vom Herd nehmen, die Pilze mit dem Haselnussöl und Aceto balsamico beträufeln und marinieren.

Den Backofen auf 100°C vorheizen. Mehl und Backpulver mischen. Schnittlauch und Petersilie waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Die Eigelbe mit Ricotta, Mehl, Pecorino und Zitronenschale zu einem glatten Teig verrühren. Die Kräuter in den Teig rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee unter den Teig heben.

Das restliche Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Für jeden Taler 1 gehäuften Esslöffel Teig hineingeben, etwas flach drücken und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 5 Minuten goldbraun braten. Ricottataler im Ofen auf der mittleren Schiene warm halten, bis der Teig komplett verbraucht ist.

Die Rote-Bete-Spaghetti mit den marinierten Pilzen und den Ricottatalern anrichten. Nach Belieben mit fein gehobelten Mini-Rote-Bete-Scheiben und jungen Mangoldblättern garnieren.

**VIEL FREUDE BEIM NACHKOCHEN UND ESSEN!**