

Geschenkidee



Chili-Öl

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Für 4 Flaschen von je ca. 1 dl

- 3 dl Olivenöl
- 6 rote Chilis, entkernt, in Stücken
- 180g getrocknete Tomaten in Olivenöl (Fine Food)
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 1 Prise Zucker
- ½ Teelöffel Salz

Öl mit allen restlichen Zutaten aufkochen, pürieren, durch ein Sieb streichen. Öl heiss mit Trichter bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Flaschen giessen, sofort verschliessen, auskühlen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 3 Monate. Einmal geöffnet, die Flasche im Kühlschrank aufbewahren, rasch konsumieren.

Passt zu: Teigwaren, gebratenem Fleisch und Fisch, Pizza.

1 dl: 527 kcal, E 3g, Kh 9g, F 53g



LUST AUF MEHR?

Weitere Ideen für kulinarische Geschenke, zum Beispiel diese Muffins-Backmischung, finden Sie in unserem Weihnachts-Kalender www.bettybossi.ch/weihnachten

www.bettybossi.ch

Spinat-Gnoccolo mit Pilzragout

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

- 500g Gschwellti (mehlig kochende Kartoffeln), frisch gekocht
- 1 Esslöffel Butter
- 120g Mehl
- 1 Ei, verknüpft
- 2 Esslöffel geriebener Parmesan
- ¼ Teelöffel Muskat
- 1 Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 200g tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut, abgetropft, gehackt
- 100g Ricotta
- 2 Esslöffel geriebener Parmesan
- 1 Msp. Muskat
- ½ Teelöffel Salz
- Salzwasser, siedend

1. Gschwellti noch heiss schälen, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben. Butter unter die noch warmen Kartoffeln mischen. Mehl, Ei und Käse begeben, würzen, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Die Masse sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben, evtl. wenig Mehl begeben.
2. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Spinat mitdämpfen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist, auskühlen.
3. Ricotta und Käse unter den Spinat mischen, würzen.

Formen: Kartoffelmasse in 4 Portionen teilen, mit wenig Mehl etwas flach drücken. Je ¼ der Spinatmasse darauflegen, mit Teig umschliessen, zu Kugeln formen, in Folie einpacken. Gnoccolo im leicht siedenden Salzwasser ca. 25 Min. ziehen lassen.

Pilzragout

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 100g Austernpilze, in Streifen
- 100g Champignons, in Vierteln
- 1 dl weisser Portwein
- 2½ dl Rahm
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Petersilie, fein geschnitten

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Zwiebel und Pilze bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. braten. Portwein begeben, zur Hälfte einkochen, Rahm dazugiesen ca. 5 Min. köcheln, salzen.

Servieren: Pilzragout auf Tellern verteilen, Gnoccolo aus der Folie nehmen, auf das Pilzragout setzen, Petersilie darüberstreuen.

Lässt sich vorbereiten: Gnoccoli ca. 1 Tag im Voraus vorbereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren im Salzwasser ziehen lassen.

Portion: 910kcal, E 27g, Kh 94g, F 46g

Vegi

