

## **Rote Bete Fagottini** **Ziegenfrischkäse, Schüttelbrot**

### **Zutaten für 2 Personen:**

#### **Teig:**

110 g	Weizenmehl vom Eisath Hof
110 g	Hartweizen
120 g	Eigelb
45 g	Rote Bete Püree (Abschnitte der Roten Bete Würfel)

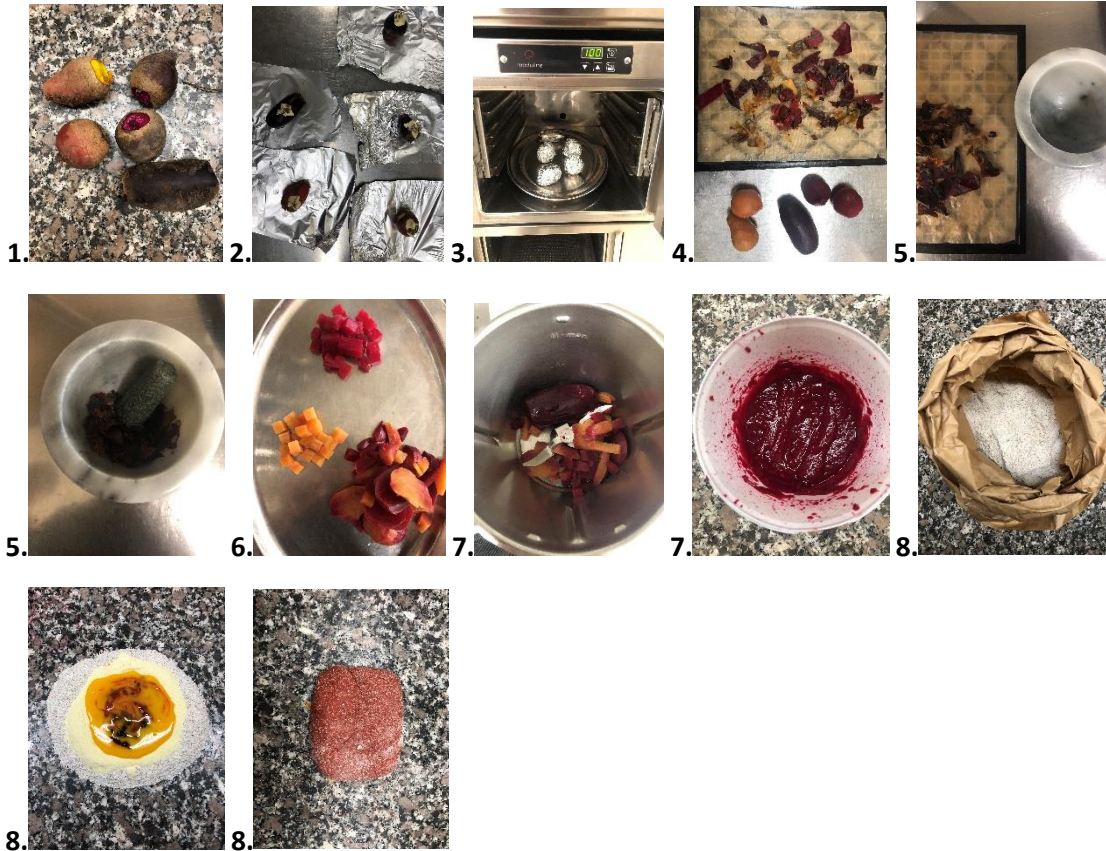


2 Stück	Ochsenblut (180 g)
2 Stück	Gelbe Beete (170 g)
1 Stück	„Forono“ (170 g)
25 g	Butter
	Salz, Pfeffer
	Alufolie

### **Zubereitung:**

1. Rote und Gelbe Bete gut waschen und bürsten, den Stunk entfernen.
2. Die Rüben mit Butter, Salz und Kümmel auf Alufolien geben und einwickeln.
3. Für 12 Stunden bei 100 Grad Celsius im Holdomat garen.
4. Die Rüben schälen und die Schale auf eine Trockner Matte flach ausbreiten, für 3-4 Stunden bei 62 Grad Celsius trocknen.
5. Die getrocknete Schale mit einem Mörser zerkleinern und als Garnitur verwenden.
6. Die geschälten Rohren in gleichmäßige Würfel schneiden.
7. Abschnitte pürieren und für den Nudelteig weiterverwenden.
8. Mit dem Mehl eine Mulde bilden und Eigelb, Rote Beete Püree und Hartweizen vermengen. Zu einem kompakten, glatten Teig verkneten.

## Rungger Daniel



### Füllung:

- 130 g Pragser Ziegenfrischkäse  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Schnittlauch, Petersilie, Thymian fein geschnitten  
Olivenöl

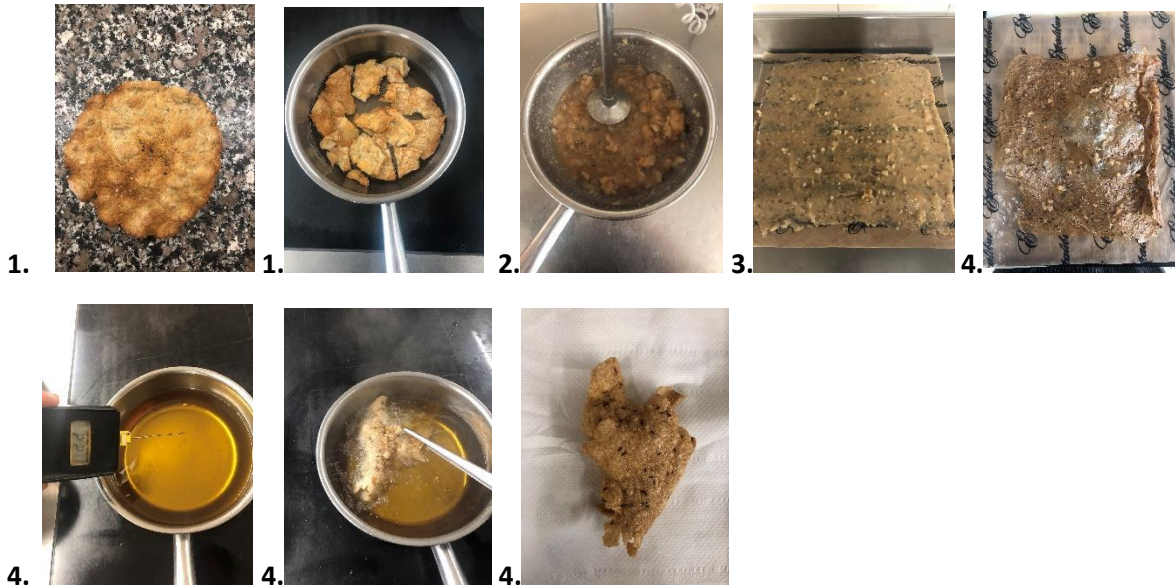
### Zubereitung:

1. Alle Zutaten vermischen und beliebig abschmecken.



**Schüttelbrotkräcker:**

1. 1 Schüttelbrot in wenig Wasser verkochen.
2. Das verkochte Schüttelbrot mit etwas Kochwasser mixen bis es zu einer schleimigen Masse wird.
3. Die Masse auf Trockner Matten dünn aufstreichen und bei 64 Grad Celsius für 5-6 Stunden trocknen.
4. Getrocknete Masse bei 220 Grad Celsius in Frittierfett kurz frittieren.

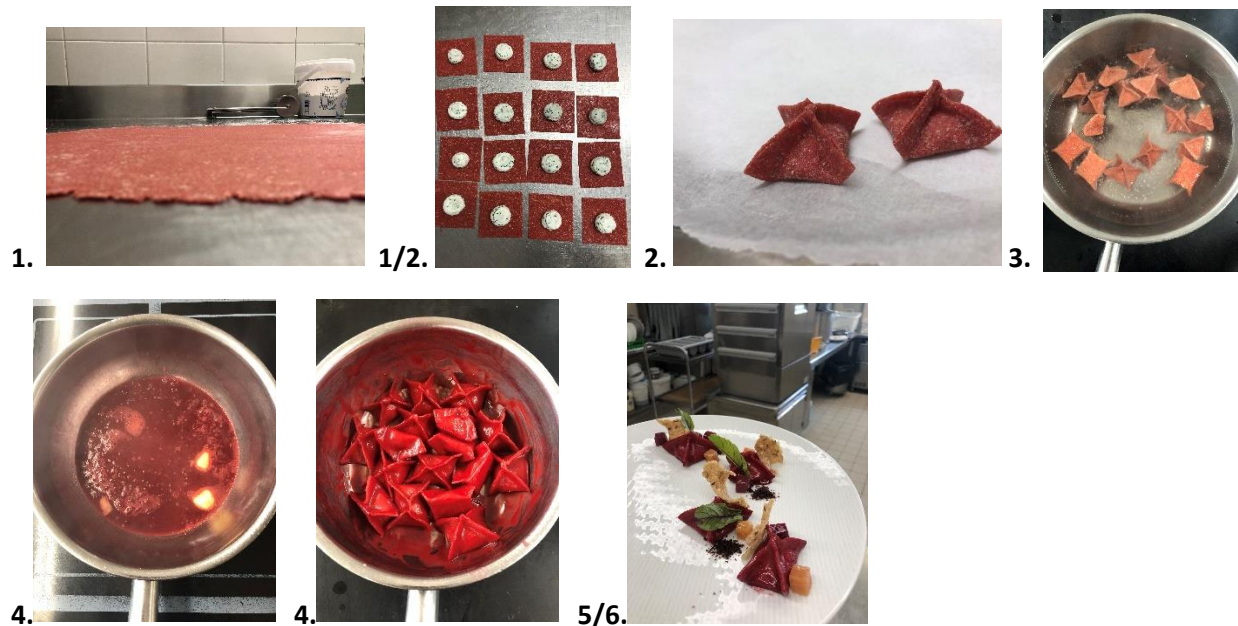


**Weiteres...**

- 60 g Rote Bete Saft
- 25 g Butter
- Rohnen Blätter

**Fertigstellung:**

1. Den Nudelteig dünn ausrollen und in 6 x 6 cm große Quadrate schneiden.
2. Mit einem Spritzsack die Füllung aufspritzen und die gewünschte Form falten.
3. Fagottini für 2-3 Minuten im Salzwasser kochen.
4. Die Taschen abseihen und in Rote Bete Saft mit Butter cremig schwenken.
5. Fagottini mit Roten und Gelben Bete Würfeln anrichten.
6. Als Garnitur Rohnen Blätter und Schüttelbrot Kracker hinzufügen.



**Herkunft des Urgemüses:**

Eisathhof

Schwarzenbach 12, 39050

Deutschnofen, Südtirol

Tel: 347 363 8742