

Zutaten

- Salz und Zucker
- Mascarponecreme: 3x
- 2 Eigelb
- 80 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mascarpone
- 1cl Grappa
- 125 ml Sahne, steif geschlagen
- 1 Blatt Gelatine
- Cantuccini: 1,5x
- 90 g ganze Mandeln, geschält
- 125 g Mehl
- 70 g Mandeln, gerieben
- 1/4 TL Backpulver
- 150 g Vanillezucker
- 20 g Butter, weich
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 30 Minuten ruhen lassen.

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Paprikasalsa

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Paprikasalsa. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. jeweils eine 1/2 rote und gelbe Paprika 1 kleine rote Zwiebel 3 Stangen Frühlingszwiebeln 1 TL Senf 50 ml weißer Balsamico-Essig 120 ml Olivenöl Blattpetersilie, gehackt Cayenne Pfeffer, Chili
2. Paprika und die Zwiebel waschen bzw. schälen in möglichst feine Würfel schneiden. Frühlingslauch waschen und in feine Ringe schneiden. Mit fein geschnittener Petersilie, Senf, Essig und Olivenöl vermischen.
3. Nach Geschmack mit Cayenne Pfeffer, Chili, Salz und Zucker verfeinern
4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
5. Eigelb mit Zucker und Salz über einem Wasserbad schaumig aufschlagen, bis das Eigelb die Masse andickt.
6. Gelatine ausdrücken und in der heißen Eiermasse auflösen. Nun über einem kalten Wasserbad unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Anschließend Mascarpone, Sahne, Grappa unterheben und
7. kaltstellen.
8. Mehl mit dem Backpulver gut vermengen, alle weiteren Zutaten

hinzugeben und von Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

9. Danach zu 30cm langen Rollen formen und bei 200 C im Ofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen und die Stange in schräge, dünne Scheiben scheiden. Auf einem Backblech verteilen und nochmals im Ofen bei 100 C 60 Minuten trocknen.