



Karottenpesto



Zutaten

- 500 g Maniokwurzel
- 100 g Kartoffelmehl
- 1 Ei
- Salz
- Fenchelsamen
- Kreuzkümmel
- 50 g Butter

Zubereitung

----- 1 -----


Maniokwurzel schälen und in Stücke schneiden. Den mittleren „Draht“ auslösen.

----- 2 -----

Das Ganze durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Kreuzkümmel und gemahlene Fenchelsamen würzen. Mit Mehl und Ei zügig einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

----- 3 -----



Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in vier Teile teilen und zu gleichmäßigen Strängen rollen. 

Jeweils ein Stück in die Hand nehmen und den Teig ober aus dem eigenen Griff drücken.

Das überstehende Stück mit einer Schere direkt in kochendes Salzwasser schneiden und ca. 3-4 Minuten köcheln lassen.

----- 4 -----

Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abkühlen lassen, ohne dass sie zusammenkleben. Alternativ kann man sie auch in kaltes Wasser zu geben.

