

Lauwarme Rote Rüben mit karamellisierten Zwetschken und Ziegenfrischkäse

70–80 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Rote Rüben
400 g	Ziegenfrischkäse
200 g	Zwetschken
60 ml	Himbeeressig
60 ml	Walnussöl
	Etwas Zucker
1 Prise	Himalayasalz
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
	Kleine Blutampferblätter oder Kresse

Zubereitung

1. Die Rüben waschen und im Backrohr bei 180 °C 1 Stunde backen. Danach abkühlen lassen, schälen und in kleine Spalten schneiden.
2. Mit dem Himbeeressig, Walnussöl, Salz und Pfeffer marinieren.
3. Die Zwetschken entkernen und in Spalten schneiden. Etwas Zucker karamellisieren, Zwetschken hinzufügen und 3 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Rüben mittig am Teller anrichten, daneben den Ziegenfrischkäse mit einem Löffel portionieren. Alles mit den geschmorten Zwetschken belegen und mit Blutampfer/Kresse garnieren.