



Lauwarme Rote Rüben mit karamellisierten Zwetschken und Ziegenfrischkäse

🕒 70–80 Min   

Zubereitung

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

- 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.

