

Rote Bete in Salz gebacken mit Ziegenfrischkäse-Gurken-Dip

 happy-mahlzeit.com/2020/02/22/rote-bete-in-salz-gebacken-mit-ziegenfrischkaese-gurken-dip/

Für die Rote Bete:

- 4 Rote Beten
- Salz
- Meersalz
- Alufolie

Für den Ziegenfrischkäse:

- 200 g Ziegenfrischkäse
- 2 Radieserl
- ½ Gartengurke
- Salz
- Cayennepfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Rote Bete einzeln mit etwas Salz in Alufolie einschlagen. Meersalz in einen flachen Topf füllen, die Beten darauf setzen und wieder mit Meersalz bedecken. Bei 180°C im Backofen garen.

Wenn die Beten weich sind aus der Alufolie wickeln und schälen.

Den Ziegenfrischkäse leicht aufschlagen. Radieserl in feine Stifte schneiden. Gurke vierteln, Kernhaus herausschneiden und die Gurke in kleine Stücke schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Gurke, Schnittlauch und Radieserl zum Ziegenfrischkäse geben und durchmischen.

Rote Bete mit dem Ziegenfrischkäse auf Tellern anrichten. Mit Meersalz und Schnittlauch bestreuen.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 3.6.2018