

REZEPT DER WOCHE: Ringelbeete mit Schafskäse gefüllt

Zutaten:

- 3 Ringelbeete-Knollen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Päckchen Schafskäse
- 1 TL Majoram
- 1 MS Meerrettich
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Ringelbeete in kochendem Salzwasser gar kochen.
2. Mit einem Sparschäler schälen, einen Stand abschneiden und aushöhlen.
3. In einer Schüssel saure Sahne mit Majoran verrühren.
4. Schafskäse fein würfeln und dazu geben, Knoblauch hacken und ebenfalls unter die Masse rühren.
5. Die Ringelbeete, die beim Aushöhlen übrig geblieben ist, kann auch gewürfelt und zu der Füllung gegeben werden.
6. Mit Salz, Pfeffer, Meerrettich und Zitrone abschmecken.
7. Die Beete füllen und im Ofen bei 180°C ca 20 Minuten backen.

Wir wünschen guten Appetit!

