

Rezept

Gefüllte Chicoréeschiffchen mit Rote-Bete-Schafskäse-Creme

Ein Rezept von Gefüllte Chicoréeschiffchen mit Rote-Bete-Schafskäse-Creme, am 17.04.2024

Zutaten

125 g Rote Bete (vorgegart, vakuumverpackt)	50 g Schafskäse (Feta; max. 45 % Fett i. Tr.)
40 g Walnusskerne	½ Bund Basilikum
1 EL Aceto balsamico	½ TL Senf
Salz	Zucker
2 EL Walnussöl	4 große Chicoréeblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Rote Bete und den Schafskäse würfeln. Die Walnusskerne hacken. Das Basilikum kalt abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und 4 Blätter für die Deko beiseitelegen. Die restlichen Blätter hacken.
2. Für das Dressing Aceto balsamico mit Senf, Salz sowie 1 Prise Zucker mischen und das Walnussöl unterschlagen. Das Dressing mit den Roten Beten vermengen.
3. Die Chicoréeblätter kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend mit der Öffnung nach oben auf zwei Teller legen.
4. Rote Bete mit dem Schafskäse pürieren und das gehackte Basilikum unterrühren. Die Creme in die Chicoréeblätter füllen. Die Schiffchen mit den gehackten Walnüssen bestreuen und mit je 1 Basilikumblatt garniert servieren.