Rezept

Rote Bete mit Quitten und Speck-Ziegenkäse

Ein Rezept von Rote Bete mit Quitten und Speck-Ziegenkäse, am 29.04.2024

Zutaten

6	kleine Rote Bete
8 Zweige	Thymian
150 ml	Apfelsaft
	Salz
1 1/2 EL	Honig
4	kleine, runde Ziegenfrischkäse
1	Bratschlauch
2	Quitten
1 TL	Korianderkörner
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer
1 EL	Weißweinessig
8 Scheiben	Frühstücksspeck

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen (Ober- und Unterhitze nehmen, Umluft ist nicht empfehlenswert). Rote Beten waschen, schälen und jeweils in sechs Spalten schneiden (dazu am besten Einweghandschuhe tragen). Quitten waschen, schälen, vierteln, entkernen und in 3 cm große Stücke schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

2. Bratschlauch nach Packungsangabe vorbereiten und auf ein Backblech legen. Rote Beten und zwei Drittel des Thymians hineingeben, die Quitten darauflegen. Korianderkörner in einem Mörser grob zerstoßen, mit Apfelsaft und 1 ½ EL Öl mischen, kräftig salzen und pfeffern und über die Beten und Quitten gießen, 1 EL Honig darüberträufeln. Den Bratschlauch verschließen und die Mischung im Ofen (unten) ca. 45 Min. garen.

3. Bratschlauch aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und den Inhalt in eine Schüssel geben. Mit Essig, Salz, Pfeffer und dem übrigen Honig abschmecken, mit restlichem Thymian bestreuen, leicht abkühlen lassen. Die Ziegenkäse überkreuz mit je 2 Scheiben Speck umwickeln. Übriges Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin die Käse bei mittlerer Hitze pro Seite in 2-4 Min. knusprig braun braten. Zu den Roten Beten servieren.