



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

GEFÜLLTE ROTE BETE

Zutaten für 4 Personen:

- 4 mittelgroße Knollen Rote Bete
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner

Füllung:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleiner Apfel
- 2 EL gehackte Kräuter
- 200 g Frischkäse
- 2 EL Walnussöl
- Halbe Walnusskerne
- Etwas Dill
- Salz und Pfeffer

Die Rote Bete waschen und mit Wacholderbeeren, Lorbeer und Pfefferkörnern in Salzwasser etwa eine Stunde garen. Herausnehmen und in kaltes Wasser legen. Dann die Haut abziehen. Die Unterseite flach abschneiden und oben einen breiten Deckel abschneiden. Das Innere mit einem Teelöffel bis auf einen etwa 1cm breiten Rand aushöhlen (daraus kann man dann z.B. einen Aufstrich machen). Innen salzen und würzen.

Für die Füllung Zwiebel und Apfel fein würfeln und Kräuter fein hacken. Alles mit dem Frischkäse, dem Öl und den Gewürzen vermengen, die Rote Bete damit füllen und mit Walnusskernen und Dill garnieren.