

Gefüllte Rote Bete



Zutaten

- 5 rote Bete a 200g
- Salz
- 2 Scheiben Weißbrot (50 g)
- 3 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 2 EL gehackte Kräuter (Rosmarin, Oregano, Thymian)
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- frisch gemahlener Pfeffer
- 80 g Ziegen-Schnittkäse zum Überbacken

Zubereitung

- Die rote Bete etwa eine Stunde in Salzwasser kochen, kalt abspülen und die Schale abziehen. Die rote Bete halbieren und mit einem Kugelausstecher oder scharfkantigen Teelöffel bis auf einen etwa 1 cm dicken Rand aushöhlen (Inneres anderweitig verwenden, z. B. für einen Salat).

- Für die Füllung: Weißbrot würfeln, in heißem Öl anrösten. Zerdrückten Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten. Tomaten abspülen, halbieren, Kerne ausdrücken und die Tomatenhälften würfeln. Brotmischung, Tomatenwürfel, gehackte Kräuter und Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Rote-Bete-Hälften innen salzen und die Füllung hineingeben. Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf die Füllung legen. Rote Bete in eine ofenfeste Form geben.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, etwa 30 Minuten überbacken