

Gerhardts Rezept des Monats

Geschmorte Rote Bete mit Schafskäse und Walnüssen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 210° C (Gas Stufe 4, Umluft 190° C) vorheizen.
2. Die Knoblauchzehen schälen und durchpressen, mit den abgestreiften Thymianblättchen und Olivenöl in einer Schüssel zu einer Marinade für die Bete verrühren.
3. Die Bete unter fließendem Wasser gut abbürsten (evtl. mit Einweghandschuhen arbeiten, die Farbe der Bete geht von den Händen nur sehr schwer wieder ab).
4. Verholzte Enden entfernen, die geputzten Knollen in Würfel von etwa 2 cm Kantenlänge schneiden und in der Marinade wenden. Mit einer guten Prise Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
5. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und rund 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
6. In der Zwischenzeit die Walnuskerne leicht in einer Pfanne anrösten, anschließend grob hacken. Den Schafskäse zerbröseln. Walnussöl mit Balsamico verrühren und über die heißen Bete löffeln, Käse und Walnüsse darüber verteilen.
7. Mit einer Prise Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Dazu passt Baguette, Ciabatta oder ein kräftiges Roggenbrot.

Zutaten für 8 Portionen

4 Rote Bete zu je 80 g
2 Knoblauchzehen
2 Zweige frischer Thymian
3 EL Olivenöl
Meersalz, schwarzer Pfeffer
100 g Walnüsse
150 g Schafskäse (Feta)
2 EL Walnussöl
1 EL bester Balsamico
Fleur de Sel oder Meersalz

Gerhardts Weinempfehlung

Dieses simple Gericht lässt jeden griechischen Salat alt aussehen. Es ist eine ideale Begleitung zu Gegrilltem oder bei einem Picknick. Deshalb empfehlen wir unseren sommerlich frischen Dornfelder Roséwein dazu.

