



**GESCHMORTE ROTE RÜBE
MIT RADICCHIO,
GERÖSTETE HASELNÜSSE**

GESCHMORTE ROTE RÜBE
4 Stk. mittelgroße Rote Rüben
100 g Butter
je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Spritzer Zitrone
Salz, Pfeffer
je 1 TL Kerbel, Estragon und
Zitronenthymian

AMARANT AUFGEPUFFT
200 g roter Amarant
Sonnenblumenöl
Salz

KRÄUTERJOGHURT
1/8 l Heumilchjoghurt
6 EL Radicchiostreifen

GERÖSTETE HASELNÜSSE
100 g geschälte Haselnüsse

ROTE-RÜBEN-FOND
1 Zwiebel, klein geschnitten
3 Stk. Rote Rüben, geschält und
klein geschnitten

GESCHMORTE ROTE RÜBE

Rote Rübe in der Schale waschen und mit den restlichen Zutaten in Alufolie bei 160 °C ca. 2 Stunden schmoren. Aus der Folie nehmen und groß zerreißen.

KRÄUTERJOGHURT

Das Heumilchjoghurt mit den anderen Zutaten vermengen und warm stellen.

GERÖSTETE HASELNÜSSE

Die Haselnüsse bei 160 °C ca. 8 Minuten im Heißluftofen rösten. Danach die Nüsse halbieren.

AMARANT AUFGEPUFFT

Amarant in reichlich Wasser kochen, bis er aufplatzt. Abseihen, auf ein Blech verteilen und trocknen. Sonnenblumenöl auf 200 °C erhitzen und den Amarant darin knusprig frittieren. Herausnehmen und leicht salzen.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Mit Amarant-Chips und Blutampfer ausgarnieren. Eventuell Zitronenthymianöl dazugeben.