

Erntezeit für Bohnen: Rote Beete-Riebele mit Bohnen und angemachtem Frischkäse



Die Guten ins Töpfchen...

Ich liebe die Bohnenvielfalt, die es jetzt zu ernten gibt. Dabei lassen sich so viele verborgene Schätze heben bzw. pflücken. Neben den bekannten Sorten gibt es jede Menge bunte Kuriositäten. Die Schwabenbohnen sind noch vielen unbekannt, dabei sind darin unglaublich bunte "Edelsteine" versteckt (Anmerkung: Vielen Dank für die Inspiration an Johanna W. vom Biolandhof Kelly/ Linzgau).

Von orange bis violett-gepunktet, von gelb bis schwarz hat die Natur verschiedenen Überraschungen in den Hülsen versteckt. Dazu schmecken die Hülsenfrüchte noch ausgezeichnet in Gerichten. Ich habe Bohnen mit roten Beeten und Riebele (kleine geriebene Nudeln) kombiniert. Das bringt viel Farbe und tiefen Geschmack auf den Teller. Ich wünsche viel Freude bei der Zubereitung.

Hier die Rezeptur für "**Rote Beete-Riebele mit Bohnen und angemachtem Frischkäse**":

Zutaten

Für 4 Personen:

- 250 g Riebele
- 200 g Rote Beete, gekocht
- 100 g Petersilienwurzel
- 300 g frische Borlotti-Bohnen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Rotwein
- 50 ml rote Beetesaft
- 100 ml Sahne
- Abrieb von ¼ Bio-Orange
- 50 g Bergkäse, gerieben
- 1 EL Meerrettich
- 30 g Butter in Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer

Extra

- 200 g Frischkäse (oder Ziegenfrischkäse)
- 30 g getrocknete Apfelringe
- 2 EL gehackte Nüsse
- 1 TL Honig
- Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung

Die Bohnenkerne aus den Schoten sammeln.

Die Riebele mit den Bohnenkernen in reichlich gesalzenem Wasser leicht bissfest kochen (ca. 8-10 Minuten). Dann abgießen und beiseitestellen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Petersilienwurzel waschen, schälen und sehr fein würfeln. Alles zusammen in einem Topf glasig andünsten. Die gekochte rote Beete würfeln und die Hälfte davon zum Gemüse geben. Mit Rotwein, rote Beetesaft und Brühe ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann Sahne zugeben und 1 Minute rührend köcheln. Die Riebele und die Bohnen in den Topf zum Gemüse geben und rührend 2 Minuten erhitzen. Topf beiseitestellen.

Nun 30 g Butterwürfel, Orangenabrieb und geriebenen Bergkäse zugeben. Alles mit Salz, Meerrettich und Pfeffer abschmecken.

Für den Frischkäse die Apfelringe fein würfeln und mit den Nüssen und dem Honig vermengen. Auf dem Frischkäse verteilen.

Zum Servieren die Riebele in Suppenteller oder Schüsseln verteilen. Etwas Frischkäse und Kräuter darüber verteilen.