

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.