Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Ziegenfrischkäse mit rote Bete-Apfel-Chutney und Kürbiskernen

Zutaten:

- 12 x 20 g Ziegenfrischkäse (240 g)
- 200 g Rote Bete
- 1 rote Zwiebel
- 1 Apfel
- 80 ml Apfelessig
- 80 ml Apfelsaft
- 2 EL Öl (z.B. Rapsöl oder Nussöl)
- 40 g Zucker
- 1 TL Salz & Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- Wer möchte: ½ TL Lebkuchengewürz
- Zum Servieren: Kürbiskerne, Kräuter und Blüten der Saison (z.B. Blutsauerampfer, Feldsalat, Petersilie, Spitzwegerich, Giersch, Löwenzahnblüten)

Zubereitung

Rote Bete und Apfel schälen. Den Apfel entkernen und beides in 0,5 cm große Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch ebenfalls schälen und fein würfeln.

Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit 2 EL Öl in einem Topf 2 Minuten braten. Rote Bete und Apfelwürfel mit Zucker hinzugeben und weitere 3 Minuten rührend karamellisieren.

Mit Essig und Apfelsaft ablöschen, Salz und Gewürze zugeben und ca. 25-30 Minuten bei kleiner Hitze dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Das Chutney in saubere Gläser abfüllen, verschließen und abkühlen lassen.

Zum Servieren den Ziegenkäse auf Teller verteilen. Mit Kräutern, Blüten und Kürbiskernen garnieren. Chutney dazu reichen.

Tipp: Dazu schmeckt kräftiges Bauernbrot und Nussbrot.