



## Zutaten

- 4 Rote Bete (roh – nicht gekocht!)
- 2 EL Butter, 2 EL Honig
- 30 ml Balsamico-Essig
- 1 TL Senf Saat
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL Mandelblättchen geröstet
- Butter, Salz, Zucker, Pfeffer

Vorspeise, vom Grill

## Rote Bete gefüllt mit Ziegenfrischkäse

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Rote Bete mit Ziegenfrischkäse. Jetzt nachkochen und den vegetarischen Grillgenuss erleben! | Kochateliers

### So wird's gemacht:

1. Rote Bete schälen mit einer Gabel überall rundum einstechen. Oberes Stück wie einen Deckel abschneiden und die Rote Bete aushöhlen.
2. Butter, Honig, und Essig erwärmen und vermischen. Senfsaat und geschroteten Pfeffer dazugeben. Je eine Rote Beete auf je ein Stück Alufolie legen. Fond in die Mulden aufteilen. Deckel wieder aufsetzen und den restlichen Fond einfach auf die Rote Bete geben. Fest in Alufolie einwickeln und in einer feuerfesten Form bei indirekter, mittlerer Hitze (ca. 160 °C) für 45 bis 60 Minuten weich garen.
3. Leicht abkühlen lassen, den Ziegenfrischkäse, etwas gezupften Thymian und Mandelblättchen in die Mulde hineingeben. Wieder mit dem Deckel verschließen und nochmals leicht erwärmen.