



Mandel-Ziegenkäsenocken mit Roter Rübe
und Basilikum-Pesto



Zutaten für 4 Personen

- 3 EL Mandelblättchen
- 3 Knollen frische Rote Rübe
- 10 EL Olivenöl
- 1 EL brauner Zucker
- 100ml Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Waldviertler Goaßkas (fein gerieben)
- 1 EL Pinienkerne
- 150g feine Ziege (Frischkäsezubereitung)
- 1 kleines Beet Kresse



Zubereitung

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, herausnehmen und auskühlen lassen.
Rote Rüben schälen (Unser Tipp: Einweghandschuhe anziehen), waschen und in kleine Würfel schneiden.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Rote Rüben Würfel darin unter Wenden ca. 3 Minuten braten.

Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Essig ablöschen, aufkochen und bei schwacher Hitze 4-5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Für das Pesto Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen und grob hacken. Waldviertler Goaßkas fein reiben.

Basilikum, Knoblauch, Waldviertler Goaßkas und Pinienkerne mit 8 EL Öl in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Pfeffer abschmecken.

Aus der Frischkäsezubereitung „Feine Ziege“ mit zwei Esslöffeln 4 Nocken formen und in den gerösteten Mandelblättchen wenden. Kresse vom Beet schneiden. Rote Rüben mit Sud, Basilikumpesto und Frischkäsenocken anrichten.

Mit etwas Kresse bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊