

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Rote Beete gefüllt auf Feldsalat

Zutaten: 4 kl. Rote Bete, 6 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, ein paar in Scheiben geschnittene Champignons, 200 gr. festkochende Kartoffeln, 2 El Olivenöl, 100 ml. Gemüsebrühe
200 gr. Hüttenkäse.

Die roten Bete mit den Wacholderbeeren, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer 40 Min. garen. Die abgekühlten rote Bete halbieren und mit einem Teel. aushöhlen. Die Pilze fein würfeln.

Die Kartoffeln schälen und in kl. Würfel schneiden und in heißem Olivenöl anbraten. Nach ca. 5 Min. die Pilze dazugeben und etwa 3 Min mitbraten.

Die Gemüsebrühe angießen und alles garen. Anschließend mit Hüttenkäse, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Rote Beete mit der Kartoffelmasse füllen.

Salat: Aus 4 El. Weißweinessig, 8 El. Walnussöl, Salz, Pfeffer, 60 gr. gehackten Walnusskernen, ¼ Bund gehackter Petersilie eine Vinaigrette herstellen und 200 gr. Feldsalat untermengen

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)