

Rote-Beete mit Birne & Meerrettich-Knofi-Creme

Zubereitung:

Die rote Beete Knollen komplett und ungeschält ca. 30 Minuten gar, bzw. bissfest kochen.

Für den Quark alle Zutaten miteinander verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die abgekühlte rote Beete schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Rote Beete und Birnen auf 4 Teller schichten, nach Gusto etwas salzen & pfeffern und mit Quark und Möhrengrün, bzw. Salat dekorieren.



für 4 Personen / Vorspeise

2 rote Beete Knollen (800 g)

2 reife, säuerliche Birnen (600 g)

2 handvoll Möhrengrün, Feldsalat

o.ä.

Meerrettich-Knofi-Quark:

6 EL Magerquark

1-2 EL Milch

1-2 TL Meerrettich

1 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI

Salz, Pfeffer