

GEBACKENE ROTE BETE MIT KIRSCHEN AUF RICOTTACREME

ZUM NACHMACHEN BRAUCHST DU:

- Rote Bete (und/oder gelbe Bete)
- Olivenöl
- Dunklen Balsamico
- Einen Zweig Rosmarin
- Eine Handvoll Kirschen
- Ricotta
- Quark
- Honig
- Eine Zitrone
- Salz

UND SO GEHT'S:

Zunächst schälst du deine Bete und vermengst sie mit einem guten Schuss Olivenöl, Balsamico, Salz und dem Rosmarin. Nun drapierst du die Bete auf einem Backblech oder in einer Auflaufform und lässt sie im Ofen garen, sodass sie aber noch bissfest ist. Lasse die Bete nach dem Backen auskühlen.

Währenddessen wäschst du die Kirschen, schneidest sie entzwei und entfernst den Kern.

Nun verrührst du den Ricotta mit zwei Löffeln Quark, einer Prise Salz, einem TL Honig, einem Spritzer Zitronensaft und der Zeste von ungefähr einer halben Zitrone.

Auf einem hübschen flachen Teller lässt sich das Gericht am besten anrichten. Davor, danach und währenddessen bietet ein Teller frische Pasta die perfekte Begleitung für die süßsalzige Speise.