



Mit einem Holzlöffel weiterrühren bis sich der Teig vom Topfboden löst: Abbrennen. >> Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Ca. 30 g vom Parmesan und die Eigelbe unterrühren. Zwischen 2 Frischhaltefolien die Masse ca. 1,5 cm hoch auswellen und abkühlen lassen. Mit einem Ausstecher oder Glas, Scheiben oder Halbmonde ausstechen und ziegelartig in eine gebutterte Auflaufform legen. Den restlichen Parmesan darüber streuen. Butterflöckchen darauf geben und bei 180° Grad Oberhitze im Backofen ca. 10 Min. überbacken. >> Jetzt ca. 3 EL geklärte Butter erhitzen, den Puderzucker darin karamellisieren lassen. Die Rote Beete-Scheiben zugeben und durchschwenken. Mit Orangen-, Zitronensaft und Balsamico ablöschen. Gewürze dazugeben und sirupartig einkochen lassen. Zum Schluß mit wenig Salz abschmecken. **Guten Appetit!**

Karamellisierte
Rote Beete
mit Käsenocken



Karamellisierte Rote Beete mit Käsenocken

Zutaten für 4 Personen:

Rote Beete:

- 2 mittlere Rote Beete
- Salz
- Butterschmalz o. geklärte Butter
- 3 gehäufte EL Puderzucker
- Saft ½ Orange
- Saft ½ Zitrone
- 4 EL Balsamico Essig
- 1 Messerspitze Zimt, 1 Nelke
- 1 Prise Kardamon

Käsenocken:

- ½ l Milch
- 50 g Butter
- 120 g Hartweizengrieß
- 70 g Parmesan, gerieben
- 2 Eigelb



von
Edelgard

Rote Beete gut waschen, Haut dabei nicht verletzen. In reichlich Salzwasser ca. 30 - 40 Minuten gar kochen. Kalt abschrecken, schälen, vierteln und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

>> Für die Nocken die Milch mit 25 g Butter und den Gewürzen aufkochen. Den Grieß langsam einlaufen lassen, dabei kräftig rühren.

