
Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Rohe Rote Bete garen: in Alufolie einwickeln und 45 min im Backofen bei 160°C.

Ersetze die Hälfte des Mozzarellas durch geriebenen Parmesan oder Pecorino.

Zutaten:

- 5 rote Bete (klein; 580 g, vorgekocht und im Vakuumpack)
- 1 Zwiebel
- 30 Gramm Walnusskerne
- 1 EL Öl
- 1 EL Zucker
- 1 TL Fenchelsaat
- Meersalz
- Pfeffer (grob geschrotet und bunt)
- 3 Eier
- 250 Gramm Magerquark (0,5 % Fett)
- 1 EL Grieß
- Für die Streusel:
 - 200 Gramm Mozzarella-Käse
 - 2 Scheiben Toastbrot
 - Fett (für die Form)

Rezept:

Rote Bete vierteln und in kleine Schnitze schneiden. Zwiebel abziehen und grob würfeln. Die Walnusskerne grob hacken.

Öl und Zucker in einer großen Pfanne erhitzen. Rote Bete, Zwiebel, gehackte Walnusskerne und Fenchelsaat dazugeben und alles unter Rühren leicht bräunen (karamellisieren) lassen. Rote-Bete- Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Eigelb, Quark und Grieß verrühren und mit Salz und grob geschrotetem Pfeffer würzen. Eischnee unterheben.

Für die Streusel:
Mozzarella-Käse abtropfen lassen und würfeln. Toastbrot fein würfeln. Beides mit den Händen zu Streuseln vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer rechteckigen, ofenfesten und gefetteten Form (etwa 30 x 18 cm Größe) zuerst die Rote- Bete-Mischung, dann die Quarkcreme einfüllen. Die Streusel darüber verteilen. Den Auflauf etwa 30 Minuten im Ofen backen.