

Pumpernickel-Rote-Bete-Allerlei

Rezept für 6 Personen

ZUTATEN:

750 g Pumpernickel (3 Päckchen à 250 g)
100 g weiche Butter
600 g Frischkäse
2 Eier
4 EL scharfer Meerrettich
Salz
Pfeffer aus der Mühle
500 g Rote Beten (vorgegart und vakuumiert)
4 EL Olivenöl
1 Bund Basilikum



©Mathias Nuebauer für ZS Verlag

1. Den Pumpernickel zerbröseln, mit der Butter mischen und auf einem Backblech verteilen. Fest andrücken. Den Frischkäse mit den Eiern und dem Meerrettich cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Creme auf den Pumpernickelboden streichen.

2. Die Roten Beten abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Auf dem Frischkäse verteilen. Mit dem Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles im Ofen etwa 35 Minuten backen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Allerlei vor dem Servieren mit Basilikum bestreuen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 35 Minuten

Backofen: 175 °C (Umluft, Mitte)

