

Herbstsalat

mit Frischkäse-Parmesan-Bällchen und geschmorten Roten Rüben

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten (für 4 Portionen):

Für die Käse-Bällchen:

- 150 g Frischkäse
- 150 g Ricotta
- 80 g Parmesan
- 2 TL extra natives Olivenöl
- ½ Bio Zitrone, Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 80 g Kürbiskerne oder Nüsse nach Wahl
- Ein paar getrocknete Blüten

Für die geschmorten Roten Rüben:

- 3-4 Rote Rüben Knollen
- 1 EL Honig
- 4 EL Aceto Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml Apfelsaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER

KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Außerdem:

- Knackige Salatblätter z.B. : Romana, Frisee oder Vogerlsalat
- 1 knackiger Apfel
- 2 TL Senf (Estragon oder Dijon)
- 2 TL Honig
- 4 EL Apfelessig
- 4 EL extra natives Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Für die geschmorten Roten Rüben die Knollen schälen und in Spalten schneiden. In eine Ofenform geben. Mit Honig, Aceto Balsamico, Olivenöl und Apfelsaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen bei 180°C Heißluft etwa 35 Minuten schmoren.
2. Für die Käse-Bällchen den Frischkäse mit Ricotta, den frisch geriebenen Parmesan, Zitronenabrieb, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Mit einem Teelöffel Portionen abstechen und in den Handflächen zu Kugeln formen.
3. Die Kürbiskerne frisch grob mahlen und auf einem Teller geben – nach Belieben mit getrockneten Blüten mischen. Die Käse-Bällchen rundum darin wälzen. Bis zum Servieren kühl stellen.
4. Für das Dressing Honig mit Senf, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Einen Apfel in dünne Spalten schneiden.
5. Salatblätter auf vier Teller verteilen. Mit den geschmorten Roten Rüben und den Apfelspalten belegen. Mit dem Dressing beträufeln. Oben drauf je 3-4 Frischkäse-Kugeln geben.

Tipp! Ihr könnt anstatt dem Frischkäse auch gerne Ziegenfrischkäse nehmen. Die Kürbiskerne könnt ihr auch durch Pistazien, Walnüsse oder Haselnüsse ersetzen.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

