

## *Rote Bete Gemüse mit Ziegenkäse und Nüssen*

*4 Personen*

### ZUTATEN

600 g Rote Bete  
2 rote Zwiebeln  
100 g Ziegenfrischkäse oder  
Schafskäse  
2 EL Walnüsse  
40 g brauner Zucker  
2 EL Olivenöl  
50 ml Balsamico  
1 TL Honig  
Meersalz  
Pfeffer  
Kreuzkümmel, ganz  
Lauchzwiebeln



### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C Circo Therm<sup>®</sup> Heißluft vorheizen. Die Rote Bete schälen. Achtung: Rote Bete Saft ist sehr stark färbend, deshalb am besten Gummihandschuhe anziehen! Die Rote Bete in breite Stifte schneiden und würfeln. Die Zwiebeln schälen und achteln.

Die Zwiebeln in einer Pfanne anbraten. Braunen Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen, mit Balsamico ablöschen. Betewürfel hinzufügen und 10 Minuten andünsten. Währenddessen den Ziegenkäse würfeln und die Walnüsse grob hacken.

## *Rote Bete Gemüse mit Ziegenkäse und Nüssen*

### ZUBEREITUNG

Das Rote Bete Gemüse mit Olivenöl und Honig vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pergamentpapier in vier 30 x 30 cm große Quadrate schneiden.

Je eine Portion Gemüse in die Mitte des Papierquadrates setzen, Ziegenkäse und die Nüsse gleichmäßig darauf verteilen. Jede Gemüseportion mit einer Messerspitze Kreuzkümmel würzen. Das Pergamentpapier wie bei einem Sack zur Mitte hin bündeln und mit Küchengarnt verschließen.

Die Päckchen auf einem Backblech für 20 Minuten bei 180°C Circo Therm<sup>®</sup> Heißluft garen. Achten Sie darauf, dass die Päckchen fest verschlossen sind, damit sich beim Erhitzen das Aroma entfalten und keine Garflüssigkeit austreten kann.

Die Päckchen aus Pergamentpapier aus dem Backofen nehmen, auf Teller legen und etwas öffnen. Die Lauchzwiebeln fein hacken und das Gericht damit garnieren.

Dazu schmeckt Pitabrot.