

Gefüllte Rote Bete mit Quark

Zutaten für 4 Portionen:

4 Knollen Rote Bete – 1 Apfel – 2 EL Schmand – Salz – Pfeffer – 2 Lauchzwiebeln – 200 g Quark – 1 Bund Dill

Zubereitung:

- Rote Bete gründlich abbürsten und in kochendem Salzwasser etwa 30 Minuten garen
- In der Zwischenzeit Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Dill waschen, trocknen und klein schneiden
- Quark und Schmand miteinander verrühren, Lauchzwiebeln, Apfel und Dill untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Rote Bete aus dem Wasser nehmen, schälen und halbieren. Anschließend mit einem Teelöffel etwas aushöhlen, dabei einen Rand stehen lassen
- Das Innere der Roten Bete klein schneiden und unter den Quark mischen
- Rote Bete-Hälften mit dem Quark füllen und mit Pfeffer bestreut servieren
- Dazu geröstetes Brot oder Kartoffeln reichen

Wir wünschen guten Appetit!

