Die Rolle Ihres Lebens

Die erdige Note der Roten Bete gepaart mit dem aromatischen Käseröllchen ist ein himmlischer Genuss

ZIEGENKÄSE IN CASHEW-PANADE

AUF ROTER BETE

Zubereitung 10 Min.

Garzeit 7 Min.

Für 12 Stück

■ 1 Stück Chilischote ■ 1 Handvoll Cashewkerne, ungesalzen ■ Thymian, frisch oder getrocknet ■ ganzer Kümmel ■ Olivenöl ■ 200 g Ziegenweichkäse ■ 4 Rote Beten, gekocht

1 Die Chilischote fein schneiden und zusammen mit Cashewkernen, Thymian und Kümmel im Mixer zerkleinern, allerdings nicht zu fein mahlen. 1 guten Schuss Olivenöl in einen Topf geben und die Nusspanade darin anbräunen, dabei gut aufpassen und regelmäßig umrühren, sonst verbrennt sie in Sekundenschnelle. Den Ziegenweichkäse zu kleinen Röllchen formen und in der Nusspanade wälzen. Die Roten Beten in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten, darauf die Ziegenkäseröllchen legen und mit Thymianblättchen und Olivenöl abrunden.

BUCHTIPP

„Einfach kochen - voller Genuss" von Pascale Naessens ZS Verlag, 248 S. 24,99€

Tipp Cashewkerne zählen zu den Steinfrüchten, sind also keine Nüsse. Sie schmecken süßlich, leicht nach Mandeln und sind reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie den Vitaminen A, B, D und E.

KREATIV

Pascale Naessens vertreibt mittlerweile ihre eigene Geschirr-Kollektion