

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Marco Kirschner

### **Rote Rüben Tartare mit Schafskäse und Sprossenjoghurt**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Tartare

- 640 g Rote Rüben
- 4 TL Balsamicoessig
- eine Prise Salz
- eine Prise Pfeffer
- eine Prise Kümmel (gemahlen)
- 100 g Schafskäse
- 2 EL Sprossenjoghurt (mit Haferflocken, Marillen und Sprossen)
- eine Handvoll Pflücksalat
- eine Handvoll Rucola
- 20 g frische Lauchsprossen

Für die Garnitur

- 4 EL Balsamico Glace

## Zubereitung

- 1.** Zuerst die Roten Rüben in der Schale weichkochen. Wenn sie gar sind schälen und auskühlen lassen.
- 2.** Nun die gekochten Roten Rüben fein reiben und mit Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.
- 3.** Das Rote Rüben Tartare in einem Ring auf einem flachen Teller anrichten und den Schafskäse darüber bröseln.
- 4.** Zum Schluss den Pflücksalat, den Rucola und die Sprossen rund um das Tartare anrichten und mit einem Spritzer Balsamico Glace und ein wenig Sprossenjoghurt garnieren.