

Rezepte

Leckeres aus der Davert-Küche

Reisplätzchen mit Rote Bete-Gemüse



Für ca. 4 Personen

1 große Rote Bete
160 g Davert Naturreis, z. B.
Rundkorn
80 g Magerquark
½ EL Davert Olivenöl
200 ml kaltes Bier
160 g mittelalter Gouda, gerieben
50 g Oliven ohne Stein
3 EL Davert Sesam
¼ TL Meersalz
½ TL Koriander
½ TL Paprikapulver, edelsüß
Butter

Für die Sauce:

150 g saure Sahne
3 EL Schlagsahne
½ TL Dillspitzen
¼ TL Meersalz
1 EL Davert Sesamöl

Die Rote Bete ungeschält in Wasser zum Kochen bringen und 20-30 Minuten garen lassen.

Den Reis fein vermahlen und mit Magerquark, Olivenöl und Bier verrühren. 30 Minuten quellen lassen. Die Oliven der Länge nach halbieren und zusammen mit Käse und Sesam zu dem gequollenen Reismehl geben. Mit Meersalz, Koriander und Paprikapulver würzen. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, esslöffelgroße Portionen der Reismehlmasse hinein geben und etwas glattstreichen. Bei geschlossenem Deckel die eine Seite der Reisplätzchen goldbraun anbraten, vorsichtig umdrehen und ohne Deckel die zweite Seite bräunen lassen (dauert pro Seite etwa 6-8 Minuten). Eventuell noch etwas Butter hinzufügen. Auf Küchentrepp zum Abtropfen legen.

Parallel zum Braten die Rote Bete mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Dünne Scheiben und davon wiederum feine Streifen schneiden.

Die saure Sahne mit Schlagsahne, Dillspitzen, Meersalz und dem Sesamöl verrühren.

Die Plätzchen zusammen mit den Rote Bete-Streifen und der Sahnesauce servieren.

Guten Appetit!

natürlich genießen!