

## Angemachter Frischkäse mit Kürbiskern-Pesto auf bunter Bete



### Herbstliche Aromen- und Farbspiele

Aus einfachen, guten und saisonalen Produkten lässt sich oft eine kulinarische Köstlichkeit zaubern. Heute habe ich einen Strauß bunter Bete auf dem Markt gefunden. Darunter die bekannte rote Bete, eine gelbe Bete und dazu noch die herrlich rot-weiß geringelte Ringelbete.

Mit etwas angemachtem Frischkäse lässt sich daraus ein schmackhaftes Vesper zaubern. Dazu schmeckt ein kräftiger Rotwein. Oder vielleicht doch ein Bierchen?

Hier unsere heutige Rezeptur für „Angemachter Frischkäse mit Kürbiskern Pesto auf bunter Bete“:

### Zutaten

- 200 g Frischkäse (Natur oder Kräuter)
- 1 Gelbe Bete
- 1 Ringelbete
- 1 Zwiebel
- 4 EL Essig
- 4 EL Öl
- 4 EL Apfelsaft oder Wasser
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker oder 1 TL Honig
- Etwas Petersilie zum Anrichten
- Wer möchte: etwas Kürbiskernöl

### **Für das Pesto**

- 50 g Öl (z.B. Rapsöl oder Traubenkernöl)
- 30 g Kürbiskerne
- 20 g fein geriebener Käse (z.B. Allgäuer Bergkäse)
- Handvoll Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Wer möchte: 1-2 EL Kürbiskernöl

### **Zubereitung**

Die Bete schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. Die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Nun die Bete-Scheiben separat mit etwas Zwiebelwürfeln in ein Glas geben. Mit Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Apfelsaft 30 min. marinieren lassen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für das Pesto in einen Mixbecher geben und fein pürieren.

Die Hälfte vom Frischkäse in eine kleine Schale geben und glattstreichen. Darauf das Pesto verteilen. Auf das Pesto die zweite Hälfte vom Frischkäse geben und im Kühlschrank kühlen.

Zum Anrichten die Bete-Scheiben abtropfen lassen, nochmals abschmecken und mit etwas Öl mischen. Anschließend die Bete-Scheiben mittig auf Teller verteilen. Die Abtropfflüssigkeit mit Öl mischen und auf die Bete träufeln.

Mit einem Eisportionierer eine Kugel Frischkäse abstechen und mittig auf der Beete platzieren.

Mit Petersilie bestreuen, ein paar Tropfen Kürbiskernöl dazu geben und servieren.

**Tipp:** Dazu schmeckt ein kräftiges Bauernbrot.