



Porree-Quarkauflauf

mit Rote Bete Salat

Zutaten für 4 Personen:

Quark-Masse Den Ofen samt Form mit etwas Butter darin auf 200 °C aufheizen.

400 g Speisequark 40 % Porree waschen und in feine Ringe schneiden. Mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, Salzen und Pfeffer.

2 EL Schmand
5 Eier

Salz Die Eier mit dem Quark und dem Schmand, sowie den Pfeffer, Salz und Muskatnuss gut verquirlen. Dann die Quark-Ei-Masse in die heiße Form geben und den Ofen verschließen. Sobald die Masse (nach etwa 5 – 10 Min an der Oberfläche etwas gestockt ist, den Porree darauf geben und 15 – 20 Min fertig backen.

1 Prise Muskatnuss
Pfeffer
etwas Butter
2 Stangen Porree

Salat In der Zwischenzeit die Rote Bete schälen und im Wasser oder Dampf garen. Dann abschrecken und fein würfeln. Mit dem Apfel-essig, Öl und Ahornsirup anmachen. Gehackte, nach Belieben geröstete Walnüsse untermengen. Gehackte Petersilie und Gewürze zugeben und ziehen lassen.

4 Rote Bete Knollen
1 Bund Petersilie
1 Zitrone
1 Stück Meerrettich

Den Quarkauflauf vor dem Servieren kurz abkühlen lassen. Dann je ein Stück mit dem Salat servieren und frisch geriebenen Manchego darüber geben.

2 – 3 EL Olivenöl
Salz
2 TL Ahornsirup
Pfeffer
2 EL Apfelessig
1 – 2 Handvoll Walnussherne
100 – 150 g Manchego