

BLUNZE MIT ROTE RÜBE



BIERTIPP:
Rieder Alkoholfrei



ZUTATEN

4 rote Rüben
1 Apfel
Orangensaft
Salz
Zucker
Olivenöl
Blunze
Kren
etwas Petersilie zur Garnierung
Weißwein
Ricotta
1 Ei
etwas Mehl

ZUBEREITUNG

Rote Rübe schälen und im Orangensaft, mit Zucker, etwas Salz und Wacholderbeeren ca. 1h kochen.

Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Mit Zucker und Weißwein karamellisieren.

Die gekochten roten Rüben in Scheiben schneiden und die Äpfel darüber anrichten. Die kross gebratene Blunze auflegen. Mit Petersilie und Kren garnieren. Den roten Rüben Saft mit Olivenöl binden und nappieren.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

