

# 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!

