

# Rezept der Woche



## Steckrüben-Rösti mit Taleggio, Holunder und Chicorée

Zutaten (4 Personen):

- 600 g Steckrübe
- 1 Ei
- 30 g Dinkel-Vollkornmehl (3 EL)
- Salz
- ½ Bio-Zitrone (Schale)
- Muskatnuss
- 5 EL Rapsöl
- 2 Chicorée
- 1 EL Honig
- 20 g Butter (1 EL)
- 2 EL weißer Balsamessig
- 150 g Taleggio Käse (53 % Fett i. Tr.)
- 2 Zweige Thymian
- Pfeffer
- 2 EL Holunderbeerkonfitüre

### Zubereitung

Die Steckrübe schälen, waschen und raspeln. In einer Schüssel mit Ei, Mehl, Salz, Zitronenschale und frisch abgeriebenem Muskat mischen.

3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Kleckse der Masse in die Pfanne geben, flach drücken und auf beiden Seiten in jeweils 4–5 Minuten goldbraun braten.

Inzwischen Chicorée putzen, waschen und längs vierteln. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Chicorée darin bei mittlerer Hitze in etwa 6 Minuten rundherum goldbraun anbraten. Mit Honig beträufeln, Butter unterschwenken und bei mittlerer Hitze 4 Minuten leicht karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen und mit Balsamico beträufeln.

Taleggio in Scheiben schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Die Röstis aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen und auf dem Chicorée anrichten. Mit Käsescheiben belegen, mit Pfeffer bestreuen und mit Holunderbeerkonfitüre und Thymian garniert genießen.