



Gemüsereis mit Möhren, Rote Bete & Käsetalern



Zutaten

Menge

1 Liter	Gemüsebrühe
200 g	Ziegenfrischkäsetaler
2 EL	Ahornsirup
450 g	Brechbohnen, TK
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1	Zitrone
150 g	Naturreis
200 g	Walnusskerne
2	Birnen
4 Kugeln	Rote Bete, Glas
3	Karotten

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

veggie

Zubereitung

Magst du Ziegenkäse auch so gerne wie wir? Dann musst du unbedingt unsere Ziegenkäsetaler mit Birne, Walnüssen, Ahornsirup und Gemüsereis ausprobieren! Die Ziegenkäsetaler bestehen aus Ziegenfrischkäse gebacken auf frischen Birnenscheiben, Ahornsirup und Walnüssen! Zu unseren Ziegenkäsetalern haben wir noch einen leckeren Gemüsereis mit Naturreis, Karotten, Frühlingszwiebeln und Rote Bete gemacht. Die süßlichen Ziegenkäsetaler mit Ahornsirup ergänzen sich wirklich super mit dem herzhaften Gemüsereis! Falls du also noch nach einem schnellen Gericht mit Ziegenkäse suchst, solltest du unbedingt unsere Ziegenkäsetaler mit Birne und Walnüssen ausprobieren! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst kochst du den Naturreis mit der Gemüsebrühe in einem Topf mit Wasser. Dann wäschst du die Karotten, schneidest die Enden ab und zerkleinerst sie in einer Küchenmaschine oder raspelst sie fein mit einer Reibe. Als nächstes schälst du die Birnen, schneidest sie in Scheiben und stichst in der Mitte das Kerngehäuse aus. Nun schneide die Zitrone auf und beträufle die Birnenscheiben mit Zitronensaft, so dass sie nicht braun werden. Die Frühlingszwiebeln putzen und klein hacken.

Step 2:

Heize den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und lege ein Blech mit Backpapier aus. Dann verteilst du die Birnenscheiben darauf, belegst sie mit den Käsetalern und bestreust alles mit Walnusskernen. Tropfe etwas Ahornsirup auf die Walnüsse und den Ziegenkäse. Die Ziegenkäsetaler für ca. 15 Minuten im heißen Ofen backen.

Step 3:

Wenn der Reis gar ist, fügst du die geraspelten Karotten, die Frühlingszwiebeln, die Brechbohnen und die Rote Bete Kugeln zum Reis hinzu und erhitzt alles zusammen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Step 4:

Anschließend kannst du die Ziegenkäsetaler aus dem Ofen nehmen. Dann gibst du eine große Kelle Gemüsereis auf einen tiefen Teller, legst einen Ziegenkäsetaler darauf und bestreust es mit karamellisierten Walnüssen.