

Kochen mit Esther



Pikant marinierte Herbstrüben

Zutaten für 4 Personen

1 Herbstrübe
1 kleine Zwiebel
1 Apfel
und/oder Kürbisstücke und Pilze

Marinade

1 Messerspitze Ingwer
2 EL Olivenöl
Apfelessig, Honigessig, oder Mandarinen ausgepresst
Meersalz
Pfeffer

Rübe den Deckel abschneiden, mit dem Kugelausstecher Kügelchen ausstechen, diese im Dämpfer kurz weichkochen. Wenn sie Kürbis nehmen, diesen ebenfalls in kleine Stücke schneiden und mit den Herbstrübenkügelchen weichkochen. Lauwarm mit der Marinade vermischen und in die Herbstrübe füllen. Winterkresse als Dekor passt sehr gut dazu.

Tip: Ich liebe die Füllung mit Kürbisstücken, Herbstrübenkügelchen und Pilzen. So vereinen wir das ganze Winterprogramm. Wunderschön sieht das ganze aus, wenn sie ein Buffet richten und ihre Gäste selber aus der Herbstrübe schöpfen können.

