

REZEPT

Meerrettich-Cheesecake mit Roter Bete im Glas

Zutaten

3 Blatt Gelatine

2 TL Salz

1 TL Kümmel, ganz

250 g Frischkäse

125 g Saure Sahne

125 g Sahne

½ Zitrone

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Crunch:

80 g Pumpernickel

1 EL Pflanzenöl

2 Prisen Salz

1 Prise Pfeffer gemahlen

1 TL Weinbrandessig

2 Rote Bete Kugeln

2 Basilikumzweige

Schamel Meerrettich Rachenputzer

Zubereitung

Gelatine einweichen. Rote Bete waschen und in einem Topf mit Salz und Kümmel weich kochen. Frischkäse mit Saurer Sahne glatt rühren. Sahne in einen Topf geben, auf 90 °C erhitzen und die eingeweichte Gelatine einrühren.

Den Frischkäse langsam in die warme Sahne einrühren. Zitrone waschen, die Schale abreiben und auspressen. Salz, Zucker, Zitronenabrieb und -saft zur Frischkäse-Sahne-Masse geben. Alles gleichmäßig auf die Gläser verteilen und kalt stellen.

Pumpernickel bröseln und in einer Pfanne mit Öl anrösten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Rote Bete schälen und anschließend würfeln.

Sobald die Frischkäsemasse fest ist, Pumpernickel drüberstreuen und mit Rote Bete, Basilikum und Meerrettich Rachenputzer garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
