

# Steckrüben-Rote Bete-Ragout

## mit Ziegenfrischkäse und karamellisierten Birnen

### Zutaten

Steckrübe  
Rote Bete  
Möhre  
kl. Zwiebel  
wer mag Speckwürfel  
Sahne  
Thymian  
Ziegenfrischkäse  
Butter  
Walnüsse

Brauner Zucker  
Birnen



Quelle: [www.echtlessig.de](http://www.echtlessig.de)

### Zubereitung

Steckrüben, rote Bete und Möhren in kleine Würfel schneiden und vor dem Anbraten kurz Dampfgaren. Speck und Zwiebeln ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Butter in einer hohen oder wokähnlichen Pfanne zerlassen und das Wurzelgemüse darin anbraten. Etwas später den Speck und die Zwiebeln dazugeben. Alles gut anbraten bis das Wurzelgemüse die gewünschte Bissfestigkeit hat. Klein gehackte Walnüsse und die Gewürze hinzugeben: frisch gehackter Thymian, Salz und Pfeffer. Die Soße kann noch mit einem Schuss Zitrone etwas Frische erhalten.

Dann die Sahne dazugeben, ich bevorzuge eher die vegane Alternative Kokosmilch (selbst für die, die keinen Kokos mögen, man schmeckt es nicht :-). Alles gut aufkochen lassen bis die Flüssigkeit etwas eingekocht ist und dann den Ziegenfrischkäse dazugeben. Das Ganze ergibt dann eine sämige rosafarbene Soße.

Dazu passen die leckeren breiten Bandnudeln und ein Rotwein von Barrique.

Die Soße kann dekorativ über die Nudeln auf den Teller gegeben werden oder die Nudeln werden noch einmal in der Pfanne mit der Soße durchgeschwenkt.

Um der erdigen Note des Wurzelgemüses noch einen süßen Pfiff zu geben habe ich in einer kleinen Pfanne Butter erhitzt und braunen Zucker karamellisiert und die geschälten und entkernten Birnenspalten darin angebraten bis sie weich sind. Auch hier können die Birnen nach Geschmack warm und weich auf die Nudeln im Teller gelegt werden oder man lässt die Birnen kurz erkalten und legt sie knackig süß darauf.

---

### Bezugsquellen

Pölig's Gemüsescheune, Alter Weg 44 (Gemüse, Birnen)  
Klostergut Heiningen, Gutshof 2, Heiningen (Sahne)  
Käseleckerland, Am Kälberanger 17 (Käse, Butter)  
Fleischerei Heine, Kornmarkt 15 (Speck)  
Barrique, Lange Herzogstraße 58 (Nudeln)

QR-Code scannen und zum Menü gelangen:

