

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Rote Bete Schlutzkrapfen in der Kochbox



Inhalt:

6 Rote Bete Schlutzkrapfen
Ziegenfrischkäse
Walnussbutter

Zubereitung:

Die Rote Bete Schlutzkrapfen in einem Topf mit Salzwasser erhitzen, nicht sprudelnd kochen.
Nach dem Aufkochen ca. 4 Minuten ziehen lassen.

Die Walnussbutter in einem kleinen Topf leicht erhitzen.
Nicht zu stark, ansonsten wird die Walnussbutter zu dunkel und bitter.

Anschließend die Schlutzkrapfen in einem Pastateller anrichten,
mit der Butter übergießen und dem Ziegenfrischkäse garnieren.

Wir wünschen gutes Gelingen.