

# Rote-Bete-Schafskäse-Turm mit Schafskäse-Oliven-Crostini

## Für zwei Personen

### Für den Turm:

2 vorgeg. Rote-Bete-Knollen	50 g Panko	100 g Schafskäse
1 Knoblauchzehe	50 g Butter	30 g Parmesan
1 TL Honig	30 ml alter Balsamicoessig	Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Ciabatta:

1 Ciabatta	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
100 g grüne Oliven	100 g Frischkäse	100 g Schafskäse
Butter	10 ml Sahne	1 Bund Thymian
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für das Thymian-Pesto:

$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	20 g Parmesan
20-30 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Turm:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete in 1 cm dicke Scheiben schneiden und Salz und Zucker aktivieren.

Butter und Panko in einen kleinen Topf geben und langsam erwärmen.

Knoblauch abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl zusammen mit Rote Bete kurz anbraten. Mit Balsamico ablöschen. Rote Bete mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Schafkäse in 1 cm dicke Scheiben schneiden und rund ausstechen. Rote Bete gleichrund ausstechen. Parmesan reiben.

Panko-Butter-Mischung auf ein Backblech geben. Mit Honig beträufeln, Rote Bete drauflegen, mit etwas Parmesan bestreuen, Schafskäse drauflegen, eine Scheibe Rote Bete, wieder mit Parmesan bestreuen, Schafskäse draufgeben und abschließend mit Rote Bete belegen. Turm für etwa 10 Minuten in den Ofen geben.

### Für das Ciabatta:

Oliven in Scheiben schneiden. Thymian fein hacken. Zitrone halbieren und auspressen. Frischkäse, Schafskäse und Sahne mit Oliven und Thymian zu einer Creme verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Knoblauch abziehen. Ciabatta in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butter rösten und mit Knoblauch einreiben. Mit der Creme bestreichen.

### Für das Thymian-Pesto:

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Parmesan reiben. Knoblauch abziehen. Thymian mit Knoblauch, Parmesan und Olivenöl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Andreas Hauck am 20. Juli 2022