

Bulgur-Auflauf mit Roter Bete und Käsehaube

800g Rote Bete

200g Bulgur

200g Creme fraiche

100g Blauschimmelkäse

60g Bergkäse

2 Orangen, Saft

2 Zweige Rosmarin

1 rote Zwiebel

2-3 EL Balsamico

1 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Bulgur nach Grundrezept bzw. Packungsanleitung garen. Die Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Die Rote Bete schälen und grob raspeln. Die Zwiebeln in einer heißen Pfanne im Öl glasig anschwitzen. Die Rote Bete kurz mitschwitzen, mit dem Orangensaft und dem Balsamico ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 10 Min. dünsten. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Rosmarin abzupfen und fein hacken. Mit der Creme fraiche in einer Schüssel unter den Bulgur mengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rote Bete in eine Auflaufform füllen und mit dem Bulgur bedecken. Den Blauschimmelkäse darüberbröckeln und mit dem Bergkäse bestreuen. Im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen.