



# Rohren mit Burrata und Walnüssen

## Barbabietole rosse con burrata e noci

### Zutaten (für 4 Personen):

4 kleine Rohren  
Salz  
1 TL Kümmel  
1 EL Butter  
30 ml Olivenöl  
30 ml **Sairet Dressing Apfel-Molke**  
Pfeffer aus der Mühle

### Weiteres:

400 g Burrata (Frischkäse)  
100 g Walnüsse  
1 TL Kümmel  
1 EL Petersilie, fein geschnitten  
Olivenöl zum Beträufeln  
Kerbelblätter zum Garnieren

### Zubereitung:

Rohren gut waschen, einzeln mit etwas Salz, Kümmel und Butter in Alufolie einwickeln und im Backofen garen.

Rohren aus der Folie nehmen, schälen und in Spalten schneiden; mit Olivenöl, **Sairet Dressing Apfel-Molke**, Salz und Pfeffer marinieren.

Burrata in Stücke schneiden und mit Rohren auf Tellern anrichten. Walnüsse, Kümmel und Petersilie darüberstreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Kerbel garnieren und servieren.

### Tipps:

Machen Sie mit einem Holzspieß die Garprobe bei den Rohren: Wenn sich der Spieß leicht herausziehen lässt, sind die Rohren gar.

Anstelle der Rohren können Sie auch Kartoffeln verwenden.

Sie können auch gelbe oder weiße Rohren verwenden.

### Ingredienti (per 4 persone):

4 barbabietole rosse piccole  
sale  
1 c cumino  
1 C burro  
30 ml olio d'oliva  
30 ml **Sairet Condimento Siero-mela**  
pepe appena macinato

### Altro:

400 g burrata  
100 g noci  
1 c cumino  
1 C prezzemolo tagliato finemente  
olio d'oliva da versare a filo  
foglie di cerfoglio per guarnire

### Preparazione:

Lavare bene le barbabietole rosse, avvolgerle singolarmente in foglio d'alluminio con un po' di sale, cumino e burro, cuocere poi in forno.

Liberare le barbabietole dall'alluminio, sbucciarle e tagliarle a spicchi; condirle con olio d'oliva, **Sairet Condimento Siero-mela**, sale e pepe.

Tagliare la burrata a pezzetti e disporla con le barbabietole sui piatti. Cospargere con le noci, il cumino e il prezzemolo, versare l'olio d'oliva a filo, guarnire con il cerfoglio e servire.

140 gradi circa

1 ora e ½-2 ore circa.

