



## Gemüsepralinen mit Goldsaft

 Zubereitung: 20 Min. | Im  
Kühlschrank: 2 Std.

 8-10 je Sorte



### Zutaten

---

200-250 g gekochte Möhre

30-40 g Quark

2 TL Grafschafter Goldsaft

1 EL Olivenöl

2 TL sofortlösbare Gelatine

1/2 TL "Quatre épices" Gewürzmischung

Salz und Pfeffer

200 g gekochte Rote Beete

30 g Quark

2 TL Grafschafter Goldsaft

1 TL Olivenöl

2 TL sofortlösbare Gelatine

Salz und Pfeffer

Schnittlauch

Getrocknete Blütenblätter

## Zubereitung

Die Möhren mit dem Olivenöl, Quatre épices (4-Gewürze-Mischung), Quark, Goldsaft, Gelatine und Salz und Pfeffer fein pürieren. Anschließend das gemixte Möhrenpüree für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Das Gleiche mit der Rote Beete: die Rote Beete pürieren mit Salz, Pfeffer, Gelatine, Quark, Goldsaft und Olivenöl. Achtung: Dieses Püree ist viel flüssiger als das Möhrenpüree. Anschließend alles für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Sobald die Pralinenmasse fest genug ist, diese zu mehreren kleinen Kugeln formen. Zum Abschluss die Möhrenpralinen in Schnittlauch rollen und die Rote-Beete-Pralinen in getrocknete Blütenblätter.

Die Gemüsepralinen genießt man am besten kalt als kleines Dessert. Die Gemüsepralinen sind am besten im Kühlschrank aufzubewahren, um ihren frischen Geschmack möglichst lange zu erhalten.

**HINWEIS:** Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, wenn sie mit der sofortlöslichen Gelatine vermischt werden.