

## Rote Rüben mit Ziegenkäse und Honig

Rezepttipp von WIBERG



**Dateiname:** Classic-BBQ-Rote Rueben mit Ziegenkaese und Honig-ML-35886-PS.jpg  
**Quellenangabe Foto:** WIBERG  
**Nutzung:** Abdruck zur Illustration des Rezepttipps.

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg rote Rüben
- 8 EL Balsamico-Essig
- 8 EL Oliven-Öl
- 250 g Ziegenkäse
- 100 g geröstete Walnüsse
- 6 EL Honig
- 100 g Vogerlsalat
- **WIBERG Produkt:**  
**Classic BBQ**

### Zubereitung:

1. Backrohr auf 200 °C vorheizen.
2. Rote Rüben schälen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Anschließend mit Classic BBQ würzen und in Alufolie einwickeln.
4. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. eine Stunde backen.
5. Sehr großen Rüben sollten am besten halbiert werden.
6. Die Rüben mit Balsamico-Essig und Oliven-Öl marinieren.
7. Ziegenkäse, Walnüsse und den gewaschenen Vogerlsalat ebenfalls daruntermischen und alles mit Honig beträufeln.
8. Vogerlsalat waschen, ebenfalls marinieren und über den Rüben verteilen.

**Genießertipp:** Die Rüben können auch einfach in Wasser gekocht und dann im Backrohr mit der Grillfunktion leicht gebräunt werden. Oder man legt die vorgarten Rüben kurz auf den heißen Grill und mariniert sie anschließend.

## Über WIBERG

Die österreichische Traditionsmarke WIBERG für Gewürze und Co. sorgt seit Jahrzehnten mit kreativen Produkten für mehr Geschmack und mehr Genuss in den Branchen der Hotellerie und Gastronomie. Die Marke steht für hochwertige Gewürze, Essige, Öle, Marinaden und perfekt abgestimmte Gewürzmischungen. Das WOW – WORLD OF WIBERG Sortiment bringt darüber hinaus eine große Auswahl an Gewürzmischungen auch in die heimische Küche. Mittlerweile ist WIBERG, gemeinsam mit anderen Marken, Teil von NovaTaste, einem internationalen Unternehmen und einem der größten Player in der Welt der Gewürze. Das WOW-Sortiment für Endverbraucher ist im Onlineshop und österreichweit bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR erhältlich.

Weitere Informationen zum Unternehmen, zu den Produkten und zur Firmenkultur finden Sie hier:

**Website:** [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)

**Instagram:** [www.instagram.com/world\\_of\\_wiberg/](https://www.instagram.com/world_of_wiberg/)

**Onlineshop:** [www.wow-shop.wiberg.eu/](http://www.wow-shop.wiberg.eu/)

---

### Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [hofer@kommunikationpur.com](mailto:hofer@kommunikationpur.com)