

Erprobte, leckere Rezepte von unseren Kunde

Rote-Bete-Gratin

800g Rote Bete - gekocht

4EI Olivenöl
Zucker, Salz, Pfeffer
6EI Semmelbrösel
2TI grober Senf
2EI gemahlene Haselnüsse
2TI Thymian



- Rote Bete in Spalten schneiden
- in einer Schüssel mit 2EI Öl, etwas Salz, Zucker und Pfeffer mischen
- in eine Auflaufform geben
- Semmelbrösel mit Senf, Haselnüssen und Thymian mischen - restliches Öl zugeben
- Brösel über die Bete streuen
- im heißen Ofen bei 200°C goldbraun ca. 12 Minuten

Viel Spaß, gutes Gelingen und guten Appetit