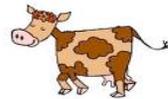


# Erprobte, leckere Rezepte von unseren Kunde

## 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*