

Rote Bete mit Schafskäse

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rote Bete – 200 g Feta – 350 ml Gemüsebrühe – 1 EL Öl – 1 Zwiebel – 1-2 Knoblauchzehen – 1 Prise Zucker – 1 EL Meerrettich – 2 TL Apfelessig – 3 EL Saure Sahne – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Rote Bete waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten
- Rote Bete zugeben und kurz anbraten
- Mit Brühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig würzen
- Zugedeckt bei milder Hitze etwa 25-30 Minuten kochen bis das Gemüse gar ist
- Das Rote Bete Gemüse mit Meerrettich, Saurer Sahne und gewürfeltem Feta mischen und abschmecken
- Dazu passen Nudeln oder Salzkartoffeln und ein frischer Blattsalat

Wir wünschen guten Appetit!

