

Gebackene Rote Bete mit Mozzarella

Zutaten für 4 Portionen:

2 Bund Rote Bete (ca. 8 kleine, junge Rote Beteknollen) – Thymian – 9 EL Olivenöl – Salz – Pfeffer – ½ TL Zucker – 125g Mozzarella – 50g Walnusskerne – 150g Rucola – 1 große Möhre – frische Kräuter (z.B. Minze, Petersilie...) – 2 EL Honig – 3 EL Balsamicoessig

Zubereitung:

- Ofen auf 200°C vorheizen
- Rote Bete Blätter entfernen und beiseite legen (s. Rezept unten), Wurzeln abschneiden, schälen und vierteln
- Eine Auflaufform (mit Deckel!) einfetten und die Rote Bete hinein legen
- Mit 5 EL Olivenöl beträufeln und mit Thymian, Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen
- Mit dem Deckel verschließen und im Ofen auf mittlerer Schiene 1 bis 1,5 Stunden backen
- In der Zwischenzeit den Mozzarella in grobe Stücke schneiden
- Walnusskerne grob hacken
- Rucola waschen und trocken schleudern
- Die Möhre grob raspeln
- Kräuter waschen, trocken schütteln und in schmale Streifen schneiden oder hacken
- 4 EL Olivenöl mit Honig und Essig gründlich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Rote Bete aus dem Ofen nehmen und in dünne Scheiben schneiden
- Den Garsud unter die Vinaigrette mischen
- Gemüse, Nüsse und Mozzarella auf einer Platte anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und nach Bedarf salzen und pfeffern

nach: „Bauernmarkt und Biokiste“ von GU

Wir wünschen guten Appetit!

