Rezept

Rote Bete schnell und lecker

Zutaten für 2 Portionen
Arbeitszeit: ca. 20 min

- 500 g Rote Bete
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Öl
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer
- 125 g saure Sahne
- Dill
- Zitrone

Rote Bete waschen und in Salzwasser, zusammen mit dem Lorbeerblatt garen. Anschließend pellen und in Scheiben oder Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Einen Tiegel mit dem Öl erhitzen und die Zwiebel andünsten. Nun die Roten Bete zugeben, den Knoblauch predden und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Die saure Sahne zugeben und für ca. 10 Minuten alles zusammen dünsten. Den Dill waschen und hacken. Abschließend etwas Zitrone und den Dill zugeben, erneut abschmecken.

Guten Appetit!

KW07__Rote_Bete_schnell_und_lecker.pdf

Zurück