

Rezept für Rote-Bete-Gemüse

500 g Rote Bete waschen, das Grün abschneiden und trocken schütteln. Die Stiele in 1 cm große

Stücke schneiden und die Blätter grob hacken. Die Beten schälen und in kleine

Würfel schneiden.

1 Zwiebel schälen und würfeln.

2 EL Rapsöl in einem Topf erhitzen, Gemüse zugeben und mit

Salz, Pfeffer, Chili sowie

gem. Koriander würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. dünsten.