



Gelbe Bete aus dem Backofen

400g Gelbe Bete

1 Knoblauchzehe

3 Thymianzweige

50g Feta-Käse

1 Peperoni

2 EL Olivenöl

1 EL Honig,

Salz, Pfeffer

½ TL Kreuzkümmel

waschen, putzen und in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden.

schälen und sehr fein hacken.

waschen, putzen und trockenschütteln.

abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

waschen und in Ringe schneiden.

in eine Schüssel geben und mit

und dem gehackten Knoblauch vermischen. Die Gelbe Bete-Scheiben mit der Mischung marinieren. Die Scheiben dann nebeneinander auf einem Backblech auslegen und mit den Thymian-Scheiben sowie

bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für etwa 30-40 Minuten rösten. Die Gelbe Bete sollte an den Rändern leicht gebräunt sein.

Vor dem Servieren mit dem Feta-Käse sowie der Peperoni bestreuen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de