



Rote Bete im Pita-Brot

400g Rote Bete

2 Schalotten

1 EL Olivenöl,
Salz,

½ TL gem. Chili

2 EL Orangensaft

100g Salat

1 EL Öl,

1 EL Orangensaft

Salz und Pfeffer

2 Pita-Taschen

100g Cottage Cheese

schälen und in mundgerechte Spalten schneiden
(am besten hierfür Einweghandschuhe verwenden).
schälen und in Spalten schneiden.

sowie

vermengen und die Rote Bete sowie Schalotten
unterrühren. Auf ein Backblech geben und für ca. 30
Minuten bei 200 Grad garen.

waschen, trockenschütteln und in Streifen
schneiden. Mit

sowie

mischen.

toasten und danach mit

sowie dem Salat und der Rote-Bete-Mischung füllen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de