



Rote Bete aus dem Ofen mit Feta und Honig

- | | |
|------------------|---|
| 4 Rote Bete | schälen, in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform schichten. |
| 1 Packung Feta | über die Rote Bete bröseln. |
| ½ Bund Thymian | und |
| 1 Zweig Rosmarin | waschen, trocken schütteln, die Blätter/Nadeln abzupfen und fein hacken. Auf der Roten Bete und dem Feta verteilen. Das ganze mit |
| 4 EL Honig | und |
| 5 EL Olivenöl | beträufeln. Im Ofen für ca. 30 Minuten bei 200 °C Ober- und Unterhitze backen. |

Biolandhof Avena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318

info@biolandhof-avena.de
www.biolandhof-avena.de