

Rote Beete aus der Pfanne

nach chefkoch.de

Zutaten:

1 mittelgroße Zwiebel
2 bis 4 Knollen Rote Beete
200 g Fetakäse
2 EL Honig
3 EL Balsamico
Salz
Pfeffer
Olivenöl
Oregano

Dazu Salat

Zubereitung:

Zwiebel und Rote Beete Knollen schälen und in ca. 1x1x1 cm große Würfel schneiden. Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen und die Zwiebel darin glasig braten. Dann Rote Beete Würfel hineingeben. Balsamico und Honig hinzugeben, und das Ganze bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel ca. 10 min köcheln lassen bis die Rote Bete bissfest ist. In der Zwischenzeit den Fetakäse fein hacken. Die Rote Bete mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken, gegebenenfalls etwas Balsamico oder Honig nachlegen und das ganze offen noch etwas einkochen. Heiß servieren und Fetakäse nach Belieben darüber streuen. Dazu schmeckt Reis, Couscous und Nudeln und ein frischer Salat.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de