

- Rezept der Woche -

Gebackene Gelbe und Rote Beete mit Feta und Honig

Zutaten für zwei Personen

- Je 3 kleine Rote und Gelbe Bete
- 2 Knoblauchzehen
- 50-80 g Feta
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- ca. ½ TL Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer
- 2-3 Zweige Thymian (optional)
- 40 g Walnüsse (optional)

Zubereitung

- Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Gelbe und Rote Bete gut waschen, mit oder ohne Schale längs in Viertel oder Achtel schneiden (wie Kartoffel Wedges)
- Knoblauchzehen schälen
- In einer Schüssel Öl, Honig, gepresste Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer vermischen und die Rote und Gelbe Bete darin wenden
- Auf einem mit Backpapier ausgelegtes Blech die Spalten nebeneinander auslegen. Mit Kreuzkümmel und mit dem Thymian-Zweigen (optional) bestreuen
- Im Backofen ca. 30 Minuten backen bis sie gar sind
- Feta auf die Gelbe und Rote Bete zerbröseln und 5 Minuten weiterbacken
- Mit zerbröselten Walnüssen bestreuen und servieren

Guten Appetit!