

Zutaten

- 4 Rote Bete
- 1 EL Honig
- 1 TL Senfsaat
- 200 ml Apfelsaft und 30 ml Balsamico-Essig
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL Mandelblättchen geröstet, 120 g Fetakäse
- Butter, Salz, Zucker, Pfeffer
- 1 EL kalte Butter mit dem Schneebesen unter die heiße Flüssigkeit rühren. Rote Bete kreuzweise einschneiden, nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackten Thymian und Käse hinein bröseln. 5 Minuten abgedeckt ziehen lassen.

Beilage

Im Ofen geschmorte Rote Bete mit Feta

Entdecke unser Rezept für ofen geschmorte Rote Bete mit Feta. Lass Dich inspirieren und koche mit uns in den Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Rote Bete schälen, mit einer Gabel rundum einstechen und in eine gebutterte Auflaufform geben.
2. Honig, Senfsaat, Essig und Apfelsaft über die Rote Bete geben. Gut mit Salz und Pfeffer würzen und mit Deckel bei 160 °C Umluft 45 - 60 Minuten im Ofen bei Umluft schmoren, bis die Rote Bete weich ist.
3. Saft in einen Topf abgießen und dickflüssig einkochen lassen.
4. Zum Servieren Mandeln und Soße auf die Rote Bete geben.