Rezept

Rote Bete einfach und schnell

Zutaten für ca. 2 Portionen: Arbeitszeit: ca. 15 min
- 500g Rote Bete
- 1-2 Zwiebeln
- 125g Schmand oder saure Sahne
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- Frischer Dill
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Öl

Die Roten Bete waschen und in einem Topf mit Salzwasser garen, das Lorbeerblatt dazu geben. Wenn die Roten Rüben gar sind, das Wasser abgießen und die Knollen pellen. (Tipp: dazu Einweghandschuhe verwenden) Anschließend in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln fein würfeln und in einem Tiegel mit etwas Öl andünsten. Die Rote Bete Scheiben dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen, den Schmand unterrühren und die Knoblauchzehen am besten einpressen. Den Dill gut waschen, hacken und einstreuen.
Kann als Beilage gereicht werden oder aber auch einfach mit etwas frischem Brot verzehrt werden.
Guten Appetit!