Rezept

Rote Bete Gemüse

Zutaten für 2 Personen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 2-3 rote Bete
- 100g Butter
- Kümmel
- Essig nach Geschmack
- Salz und Pfeffer

Die roten Bete mit Schale in Salzwasser kochen, die Kümmel sollten direkt mit gekocht werden. Anschließend die Roten Bete schälen, bzw. pellen und schön fein reiben (am besten noch heiß). Die Butter unterrühren und mit etwas Essig abschmecken, Für die deftigere Küche kann auf gern etwas ausgelassener Speck und fein gehackte Zwiebel untergerührt werden.

Schmeckt super zu Kartoffelbei mit Spiegelei J

Guten Appetit!

KW49_Rote_Bete_Gemuese.pdf