

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Rote Bete Gemüse

Zutaten: 1 kg Rote Bete, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl, 250 ml Rotwein, 1 1/2 EL Essig, 2 TL Meerrettich, gerieben, 125 g Creme fraiche, 2 Lorbeerblätter, 1 EL Koriander gem., Salz, Pfeffer, 1 EL Zucker

Zubereitung: Rote Bete schälen und grob raffeln. Die feingehackten Zwiebeln und Knobi im Öl golden dünsten. Rote Bete und alle Zutaten außer Meerrettich und Creme fraiche zu den Zwiebeln geben. 45-60 Minuten schmoren lassen.

Dann den Meerrettich und den Creme fraiche unterrühren. Dazu schmeckt gut Kartoffelpüree.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)