

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Rote Bete mit Mayonnaise (Vorspeise)

Zutaten: 500 gr. Rote Bete, 1 Eigelb, geschmacksneutrales Öl
(z. B. Sonnenblumenöl, aber kein Olivenöl)
Senf oder Zitronensaft, Salz, Pfeffer.

Die Rote Bete waschen und in einem Topf mit Salzwasser aufsetzen und ca. 45 Min kochen.

Dann abgießen und etwas abkühlen lassen. Die Haut abziehen und die Knolle in kleine Würfel schneiden.

Für die Mayonnaise das Eigelb in eine runde Schale geben, mit einem Schneebesen verquirlen und dann tropfenweise das Öl einschlagen, dabei ständig rühren, sonst wird die Masse nicht fest. Zum Schluss mit Senf oder Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

Zusammen mit den Roten Beten servieren.

Statt des Eigelbs kann man auch 2 zerdrückte Knoblauchzehen nehmen, dann ist es eine Aioli.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)