



Kochen

Sven Bach

Montag, den 13.12.2021

Rote Beete-Pfännchen mit Feta und Walnüsse

Für 8 Pfännchen

Zutaten

2 Rote Beeten, mittelgroß, gekocht und in Scheiben

1 Schalotte, in Ringe geschnitten

160 g Feta, gebrösel

Olivenöl

40 g Walnüsse

Zubereitung

Rote Beete, Schalotten und Feta ins Pfännchen geben, mit etwas Olivenöl beträufeln und unter dem heißen Grill gratinieren. Mit Walnüssen garnieren.