



**8800-kcal Warenkorb**

**Sven Bach**

**Montag, den 09.01.2023**

**Rote Bete mit Feta überbacken**

**Für 2 Portion**

**Zutaten**

500 g Rote Bete (gekocht)

200 g Schafskäse

1/2 TL Thymian getrocknet oder 10-15 g frisch

1 EL Olivenöl

**Zubereitung**

1. Rote Bete würfeln, in eine Auflaufform geben mit Schafskäse (zerbröselt) bestreuen. Mit Thymian würzen und Olivenöl darüber träufeln.

2. Im Ofen bei 180 Grad 10 Minuten erhitzen, dann mit dem Grill überbräunen.

Dazu gibt es Salzkartoffeln!