

Fixer Ofen-Feta mit Roten Beeten

Zutaten

500g	gegarte Rote Beete (vakuumiert)
2	Lauchzwiebeln
3	Stiele Thymian
2	Zweige Rosmarin
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
100 g	Feta

Zubereitung

Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller). Rote Beeten in Spalten schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Kräuter waschen und trocken schütteln.

Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen, fein hacken und mit Öl mischen.

Rote Beete und Lauchzwiebeln in einer ofenfesten Form verteilen. Kräuter drüberstreuen. Feta darüber bröckeln und mit Knoblauchöl beträufeln. Im heißen Backofen ca. 15 Minuten backen.

Dazu: Vollkornbaguette.