

## Rote Bete mit Gremolata

Für 3-4 Personen

Rote Beete

1 kg Rote Bete

Öl

Thymian

Rosmarin

Salz, Pfeffer

Marinade

6EL Öl

2 EL Essig und/oder Zitronensaft

Prise Zucker

1 TL Senf

Gremolata

handvoll Petersilie

Schale einer Zitrone

1 Zehe Knoblauch

Alufolie

Auflaufform

Messer

Kugelausstecher

- [1] Backofen auf 200°C vorheizen. Die Rote Bete waschen und mit Öl, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer in Alufolie einschlagen und ca. 1 Stunde backen.
- [2] Herausnehmen und möglichst heiß schälen. Mit dem Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Eine Marinade aus, Essig, Senf, Zucker und Öl herstellen und über die warme Rote Bete geben und ziehen lassen.
- [3] Für die Gremolata alle Zutaten fein hacken und in eine Schüssel geben. Zu der roten Bete servieren.