



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW05 | 2020

Rote Bete und Möhren aus dem Ofen mit Meerrettichdip

Zutaten

4 Portionen

- 750 g Möhren
- 600 g Rote Bete
- Olivenöl
- Kräuter der Provence
- 250 g Quark
- 50 ml Schlagsahne
- Meerrettich
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Rote Bete und Möhren schälen, in Spalten schneiden und aufs Blech legen. Mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern und geriebener Muskatnuss würzen und vermischen, damit sich das Öl komplett über die Spalten verteilt.

Etwa 30 Minuten im Ofen backen, bis sich die Roten Beten leicht einstechen lassen.

Aus den anderen Zutaten einen Meerrettichdip herstellen und zu den Spalten servieren.