

Rote Bete-Vorspeise mit Schafskäse

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rote Bete – 200 g Feta – 3 EL Balsamicoessig – 3 EL Honig – Olivenöl – Thymian – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Rote Bete schälen und würfeln
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Rote Bete-Würfel hinein geben
- Essig und Honig unterrühren und bei milder Hitze mit Deckel etwa 25 Minuten köcheln lassen bis die Rote Bete bissfest ist
- Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, bei Bedarf noch etwas Essig oder Honig zufügen und ohne Deckel kurz einkochen lassen
- Feta würfeln und unterrühren

Wir wünschen guten Appetit!

