

Rote Bete mit Crème Fraîche

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Rote Bete – 2 EL Butter oder Margarine – 1 Stange Lauch oder 1 Zwiebel – 3-4 Nelken – 1 Lorbeerblatt – 3-4 EL Crème Fraîche – Salz – Pfeffer – Schnittlauch

Zubereitung:

- Rote Bete waschen und schälen. Dann in Scheiben schneiden und diese grob würfeln
- Lauch waschen und in schmale Ringe schneiden bzw. die Zwiebel schälen und fein würfeln
- Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen und Lauch / Zwiebeln und Rote Bete darin anbraten
- Mit wenig Wasser ablöschen, Nelken und das Lorbeerblatt zugeben und bei milder Hitze mit Deckel garen
- In der Zwischenzeit den Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden
- Wenn die Rote Bete gar ist, Crème Fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Schnittlauch darüber streuen und servieren

Wir wünschen guten Appetit!

