

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Rote-Bete-Päckchen mit Käsedip

**Zutaten:** Gemüsepackchen: 600 g Rote Bete, 2 große Zwiebeln, 4 Zweige Rosmarin, 2 EL Olivenöl, 1 TL Honig, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 EL Walnüsse, 2 EL Zucker, 2 EL weißer Balsamico

Dip: 75 g Gorgonzola, 2-3 EL Crème fraîche, Salz, Frisch gemahlener Pfeffer, 3 Frühlingszwiebeln

**Zubereitung:** Die Rote Bete und Zwiebeln waschen, schälen und in Spalten schneiden. 2 Zweige vom Rosmarin für die Garnitur beiseitelegen und die restlichen Nadeln abstreifen und hacken. Das Olivenöl, den Honig, Salz, Pfeffer und den Rosmarin verrühren und das Gemüse darin marinieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. 2 Bögen Backpapier auslegen und jeweils mittig die Hälfte des Gemüses darauf verteilen. Das Backpapier zunächst oben, und dann an den Seiten zusammenfalten. Die Verschlüsse mit einem Hefter oder Büroklammer fixieren. Die Päckchen auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen 40-45 Minuten garen.

Für den Dip den Gorgonzola mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Hälfte unter die Creme heben. Den Dip in ein Schälchen füllen und mit den restlichen Zwiebeln garnieren. Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen.

Die Gemüsepackchen aus dem Ofen nehmen, öffnen, mit dem Balsamico beträufeln und mit den karamellisierten Walnüssen bestreuen. Auf Tellern anrichten und den Dip dazu servieren.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com)