

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Rote Bete mit Blättern

Zutaten: 500 g Rote Bete mit Blättern, 2-3 EL Essig, 2-3 EL Öl, Salz

Zubereitung: Blätter und Stiele von den Rüben abschneiden und getrennt kochen.

Die Rüben mit Schale 30-90 min (je nach Größe) und die Blätter mit den Stielen 15 min.

Den Blättern während des Kochens Essig und Salz zugeben.

Die gekochten Rüben schälen, in Scheiben schneiden und mit Essig und Öl vermischen. Mit dem Grün auf dem Teller anrichten oder das Grün kleinschneiden und als Salat vermengen.

Dazu passt gut Kartoffelbrei.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com