

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Rote Bete mit Sahnesoße

Zutaten: 500-700 g rote Bete, 1-2 EL Honig, 1 EL Butter, 1 Knobzehe, 200 ml Wasser, 200 ml Sahne, 100 g gemahlene Mandeln, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Rote Bete in Scheiben und dann in Viertel schneiden. In der Butter 5 min. andünsten. Den Honig dazugeben, Deckel drauf und ca. 15 Minuten garen. Anschließend nach Geschmack mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

In der Zwischenzeit die Sahnesoße erstellen:

Sahne und Wasser zum Kochen bringen, Mandeln und durchgepresste Knoblauchzehe dazugeben und leicht einkochen lassen. Salzen.

Dazu passt Basmati- oder Natur-Reis.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringt.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)