

Gebackene Rote Bete mit Kräuterquark

Vegetarisch » Quark-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Knollen Rote Bete
- » 1/2 Bd. Dill
- » 1/2 Bd. Schnittlauch
- » 1/2 Käst. Kresse
- » 375g Quark
- » 4 EL Milch
- » Salz & Pfeffer

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Rote Bete waschen und abtropfen lassen. Anschließend in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 1 1/4 Stunden backen.

2. Dill und Schnittlauch waschen, trockentupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein schneiden. Kresse mit einer Schere vom Beet schneiden. Quark mit Milch glatt verrühren und die Kräuter, bis auf 2EL zum Bestreuen, unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Gebackene Rote Bete mit einem Messer kreuzweise einschneiden, auseinander drücken. Mit Quark auf Tellern anrichten. Mit Kräutern bestreut und garniert servieren.

Dazu schmecken Röstkartoffeln.

Nährwerte: 230kcal/E13g/F11g/KH16g pro Portion

angelegt am: 29.01.2004

Rezept-Nr: 891

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke