

Gebackene Rote Bete mit Ricotta und Honig

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Knollen Rote Bete
- 5 EL Olivenöl
- 5 Zweige Thymian
- grobes Meersalz
- Pfeffer
- nach Geschmack: Knoblauch
- 100 g Walnusskerne
- 400 g Ricotta
- alternativ: vegane Frischkäse-Creme
- 4 EL Honig
- 1 Bio-Zitrone
- Kresse oder Sprossen

Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rote Bete schälen und in Spalten schneiden. Die Spalten auf ein Backblech geben und mit etwas Olivenöl vermengen. Das Gemüse mit Meersalz und Pfeffer bestreuen, dann etwa 45 Minuten im Ofen garen. Wer mag, gibt noch ungeschälte Knoblauchzehen dazu. Nach dem Garen sind sie innen schön weich und können mit der Bete serviert werden.

Walnüsse grob hacken und für die letzten 10 Minuten Garzeit in einer kleinen Form in den Ofen stellen. Ricotta glattrühren und mit Salz, Pfeffer und einer ausgedrückten Knoblauchzehe würzen.

Wie folgt anrichten: Je 1 Klecks Ricotta-Creme in die Tellermitte geben und mit einem Löffel rundum verteilen. Die gebackene Rote Bete in die Mitte setzen. mit Honig beträufeln und mit den Walnüssen bestreuen. Mit etwas Zitronenabrieb und Kresse oder Sprossen garnieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 17.03.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen