

## Gebackene Gelbe Bete mit Brunnenkresse

### Zutaten (für 4 Personen):

- 4 (ca. 1,2 kg) Gelbe Bete
- 4 Aprikosen
- 200 g griechischer Joghurt
- 2 Limetten
- 1 Bund Brunnenkresse
- 200 g grobes Meersalz
- 50 g Zucker
- Salz
- Pfeffer

Das Meersalz auf einem Ofenblech verteilen und die Bete mit der Wurzel nach unten darauflegen. Im Ofen bei 190 Grad Umluft für circa 90 Minuten backen. Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen, die Bete etwas abkühlen lassen und mit einem kleinen Messer schälen.

Joghurt mit etwas Salz und Pfeffer sowie 1 Spritzer Limettensaft glatt rühren. Die Brunnenkresse schneiden oder zupfen und zum Joghurt geben. Die Aprikosen mit einem kleinen Messer halbieren und entsteinen. Klein schneiden, mit Salz, Zucker sowie Limettensaft und -abrieb marinieren und mit dem Joghurt zu der gebackenen Bete servieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 19.08.2019

Koch/Köchin: Thomas Wohlfeld

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)