

Rezept

Rote-Bete-Gratin mit Feta

Ein Rezept von Rote-Bete-Gratin mit Feta, am 29.05.2023

Zutaten

300 g orangefarbene Süßkartoffeln	3 EL Olivenöl
350 g Rote Beten	1 Schalotte
2 Orangen	Salz
Pfeffer	3 Zweige Thymian
150 g Feta-Schafskäse	2 EL Pinienkerne

Außerdem

Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**
Ca. 620 kcal, 39 g F, 19 g EW, 52 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Süßkartoffeln schälen, waschen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit 1 EL Öl mischen. Rote Beten putzen, schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit 1 EL Öl mischen. Schalotte schälen und grob würfeln. Orangen halbieren, Saft auspressen. Dann ca. 150 ml Saft mit der Schalotte in einem hohen Mixbecher sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen.
2. Eine Auflaufform (ca. 30 × 20 cm) fetten. Schalotten-Orangensaft-Mix gleichmäßig darin verteilen und mit ca. zwei Drittel des Thymians bestreuen. Süßkartoffeln und Rote Beten darauf verteilen. Gemüse im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Inzwischen Schafskäse grob zerbröseln und mit restlichem Thymian, Pinienkernen und restlichem Öl (1 EL) mischen. Nach den 20 Min. Backzeit auf dem Gemüse verteilen und alles 15-20 Min. weiterbacken, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.