



UNSER REZEPT

DER WOCHE

ROTE BETE Eintopf

Zutaten

250 Rote-Bete-Knollen mit Blattgrün
2 mittelgroße Kartoffeln
1 Karotte
1 Zwiebel
1 Bund Dill
750 ml Gemüsebrühe
2 EL Pflanzenöl
1 EL Crème fraîche
Saft einer Zitrone
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Rote-Bete-Knollen, Kartoffeln und Möhren schälen und würfeln.
Zwiebel schälen und fein würfeln.
Dill fein hacken.
Rote-Bete-Blätter säubern und in feine Streifen schneiden.
Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig schwitzen.
Gemüsewürfel hinzugeben und kurz mit anschwitzen.
Mit Gemüsebrühe ablöschen und für 15 Minuten köcheln lassen.
Rote-Bete-Blätter hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
Wenn die Gemüsewürfel weich sind, Dill und Crème fraîche hinzufügen.
Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
Fertig!