

Rote Bete mit Schafskäse und Walnüssen gratiniert

Vorspeise für 6 Personen

1 kg	Rote Bete
200 g	Feta-Käse
50 g	Pinienkerne
2 Zehen	Knoblauch
2 kleine	Zwiebeln
2 EL	Nuss-Essig
2 EL	Rapsöl
150 ml	Gemüsebrühe
2 TL	Honig
etwas	Salz, Pfeffer



Rote Bete in ca. 35 Minuten gar kochen, schälen, in dünne Scheiben schneiden.

Vinaigrette aus Essig, Öl, Gemüsebrühe und Honig anrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und unterrühren.

Die Rote Bete-Scheiben in eine Auflaufform legen und mit der Vinaigrette übergießen. Schafskäse zerbröckeln und mit den Pinienkernen oben darauf verteilen.

Das Rote Bete-Gratin bei ca. 200 °C Ober-/Unterhitze ungefähr 15 Minuten backen, bis der Schafskäse goldbraun wird.

Besonders gut als Vorspeise geeignet