



Gebackene rote Bete mit Ziegenkäse und Croutons

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos - gesund, pikant - lecker, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 200 g fester Ziegenfrischkäse in Scheiben
- 1 kg kleine Rote - Bete, gewaschen, geviertelt
- 6 gleichmäßig große Zwiebeln, geviertelt
- 1 Tl getrockneter Oregano
- Je 4 Zweige frischer Oregano und Estragon, gezupft
- 8 El Olivenöl
- 3 El Balsamico
- 3 Scheiben dunkles Roggenbrot ohne Rinde, gewürfelt
- 2 El Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, ev. etwas Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 190° C vor heizen, mit Umluft genügen 170 ° C.

Schritt2

Die rote Bete und Zwiebel Viertel auf das mit Alufolie ausgelegte Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln.

Schritt3

Den Oregano darüber zerreiben, salzen, pfeffern, auf der mittleren Schiene 45 min. backen.

Schritt4

Die Schale entfernen, etwas abkühlen lassen und mit dem Balsamico beträufeln. Die frischen Kräuter darüber streuen, etwas marinieren lassen.

Schritt5

In der Zwischenzeit, die Brotwürfel in Butter kross anrösten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Kurz vor dem Anrichten, frisch gemahlen Pfeffer darüber reiben, noch etwas Olivenöl beträufeln, die Ziegenkäsescheiben und Croutons verteilen.

Tags: croutons, ziegenkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-rote-bete-mit-ziegenkaese-und-cROUTONS/>