



Gebackene Rote Bete (mit Kartoffel-Käse-Kruste)

Zutaten:

4 Stück Rote Bete
4 Esslöffel Olivenöl
600 g Kartoffeln (mehlig kochend)
Salz
200 g Reibekäse
½ Bund Majoran
100 ml Milch
1 ½ Esslöffel Butter
Messerspitze frisch geriebene Muskatnuss
125 g Butter
1 Esslöffel Dillspitzen
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Rote Bete putzen, schälen, halbieren und mit 2 Esslöffel Olivenöl einpinseln. Gemüse mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form geben. Im Ofen bei 200 Grad ca. 45 min garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser ca. 20 min weich garen. Den Käse fein reiben und die Majoranblättchen von den Stielen streifen. Die Kartoffeln abgießen, mit Milch, Butter und Majoran und 100 g geriebener Käse zu einem feinen Püree zerstampfen. Das Püree kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, auf dem Gemüse verteilen und mit restlichen Reibekäse bestreut weitere 20 min bei 180 Grad backen.

Butter schmelzen und mit Dill verfeinern
Die gebackene Rote Bete auf der Dillbutter anrichten.

Tipps:

Da Rote Bete stark färbt am besten beim Schälen Einweghandschuhe verwenden.
Für einen guten Stand in der Form sollte man die Rundungen der Roten Bete leicht abflachen.