

Rezept der Woche: **Ofen Rote Beete**

- Rote Beete schälen und in Würfel schneiden.
- Würfel in eine Auflaufform geben, mit gutem Bio Olivenöl beträufeln und mit Alufolie abdecken.
- Alternativ in dünne Scheiben schneiden.
- Bei 180°C für ca. 20 Minuten in den Backofen stellen.

Danach mit Pfeffer und Meersalz abschmecken und genießen.

Achtung: Beim Schälen und Schneiden lieber Handschuhe anziehen, sonst sind die Finger rot!

Wir wünschen guten Appetit!

