



Rote Beete Danish Style

Zutaten

Rote Beete
Knoblauchzehen
Olivenöl
Balsamicoessig
Salz + Pfeffer

Zubereitung

1. Die Rote Beete schälen und in Stücke schneiden.
2. Einige Knoblauchzehen schälen und die Rote Beete mit Knoblauch, Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer auf einem Backblech (oder in irgendeiner Auflaufform, je nach Menge und Belieben) durchmischen.
3. Bei 200 Grad für 30-45 Minuten (je nach Größe der Stücke) in den Ofen und warten, bis alles gar ist – das dauert zwischen 30 und 45 Minuten.
4. Wer will kann auch noch Kartoffeln untermischen, die werden dann schön rosa und gefallen den Mädchen besonders gut!