



REZEPT DER WOCHE

KW 29 17.07. – 23.07.2023

Nudeln mit geschmorter Rote Bete (Für 2 Personen)

Das brauchen Sie:

- 4 [Rote Bete](#) (Art.Nr. 320)
- 2 [Zwiebeln](#) (Art.Nr. 400)
- 2 [Staudensellerie](#) (Art.Nr. 311)
- 1 [Knoblauchzehe](#) (Art.Nr. 410)
- 1 [Lorbeerblatt](#) (Art.Nr. 8479)
- 2 [Nelken, ganz](#) (Art.Nr. 8351)
- 1 EL [Gemüsebrühe Rohkost](#) (Art.Nr. 8417)
- 1 TL [Tomatenmark](#) (Art.Nr. 17124)
- 2 EL [Zitronenthymian](#) (Art.Nr. 8356)
- 1 TL [Zucker](#) (Art.Nr. 5811)
- 1/2 [Zitrone \(Saft und Schale\)](#) (Art.Nr. 1760)
- 3 EL [Bratöl Olive](#) (Art.Nr. 8071)
+ etwas zum Beträufeln
- 2 EL [Orange Balsamico Essig](#) (Art.Nr. 8781)
- 200 ml [Rotwein](#) (Art.Nr. 12280)
- 200 ml Wasser
- 2 EL [Meerrettich Creme](#) (Art.Nr. 2165)
- 350 g [Nudeln Spirali tricolore](#) (Art.Nr. 5838)
- 100 g [Feta](#) (Art.Nr. 2158)
- 1 [Birne, fein gewürfelt](#) (Art.Nr. 1029)
- 1 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8065)
- Etw. Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Die Rote Bete mit einer Gemüsebürste gründlich säubern. Den Strunk und den Wurzelfortsatz wegschneiden. Die Rote Bete halbieren, wenn sie recht groß sind, in 3 gleich dicke Stücke schneiden. Den Staudensellerie in grobe Stücke und die Zwiebel in grobe Ringe schneiden.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. In einem Bräter mit dem Bratöl bei starker Hitze den Sellerie, die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten, bis sie schöne Röstaromen angenommen haben. Den Lorbeer, die Nelken, die Zitronenschale, den Thymian, den Zucker, die Gemüsebrühe und das Tomatenmark zugeben und alles zusammen anbraten.

Nach kurzer Zeit mit dem Balsamico und dem Rotwein ablöschen. Kurz köcheln lassen und das Wasser angießen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Rote Bete mit den Schnittflächen nach oben in den Bräter legen, mit dem Öl beträufeln und mit Salz bestreuen. Alles in den Ofen stellen, und für ca. 1,75 – 2 Stunden im Ofen backen. In der Zwischenzeit noch die Birne mit dem Feta mischen und mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren.

Etwas 15 Minuten bevor die Rote Bete fertig ist, Wasser für die Nudeln aufsetzen und sie nach Packungsanleitung kochen.

Wenn die Rote Bete gar ist, diese aus dem Bräter herausnehmen. In den Rest, der noch im Bräter ist, die Weissenhorner Frischcreme einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken (ist die Soße zu dünn, einfach mit etwas Stärke abbinden).

Die Nudeln zur Soße geben, alles gut miteinander vermengen. Serviert werden die Rote Bete auf den mit Soße getränkten Nudeln, bestreut mit dem Birnen-Schafkäse-Topping.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERS BIOHOF