

Gedünstete Rote Bete-Blätter

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rote Bete Blätter – 3 Tomaten – Salz – Pfeffer – 1 Zwiebel

Zubereitung:

- Tomaten mit heißem Wasser übergießen und schälen, anschließend klein schneiden
- Rote Bete-Blätter waschen und in Streifen schneiden
- Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit heißem Öl glasig dünsten
- Rote Bete-Blätter und Tomaten zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen
- Dazu passen Kartoffeln und hartgekochte Eier

Wir wünschen guten Appetit!

