

Rote Bete mit Knoblauch-Sahnesauce

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Rote Bete – 1 kg Kartoffeln – 1 TL Meerrettich – 500 g Sahne – 250 ml Weißwein – Olivenöl – 2-3 Knoblauchzehen – Salz

Zubereitung:

- Den Backofen auf 200°C vorheizen
- Rote Bete schälen, Kartoffeln waschen und beides in Spalten schneiden
- Rote Bete- und Kartoffelspalten auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl vermischen und etwa 40 Minuten backen. Dabei immer wieder wenden
- In der Zwischenzeit Sahne in einen Topf geben, Knoblauch pressen und zugeben. Alles etwa 5 Minuten offen köcheln lassen und salzen
- Anschließend mit Wein aufgießen und weitere 20 Minuten köcheln, so dass sich die Flüssigkeit reduziert.
- Zum Schluss Meerrettich unterrühren, abschmecken und mit den Rote Bete- und Kartoffelspalten servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

