

# Haidehof Rezepte 2023

Kalenderwoche: 33

## *Rote Beete Bourguignon*

- 450g Rote Beete, geschält und halbiert
- 120g grüne Linsen, oder Beluga Linsen, im Sieb waschen
- 2EL Rapsöl
- 2 Zwiebeln, in grobe Stücke schneiden
- 3 Karotten, geschält in in große Stücke geschnitten
- 1TL Thymian
- 3TL Tomatenmark
- 2TL Balsamico, oder Rotweinessig
- 350ml Rotwein
- 350ml Gemüsebrühe
- 250g Champignons, geviertelt
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer

frisches Landbrot zum servieren

Den Ofen auf 230 C vorheizen

In einen ofenfesten Topf, die Rote Beete, Zwiebeln, Karotten, Thymian und das Rapsöl mischen und gleichmäßig verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen für 35 Minuten rösten. Nach der Hälfte der Zeit, einmal mischen. Das Gemüse sollte leicht knusprig sein, am Ende dann aus dem Ofen nehmen. Den Ofen auf 200c reduzieren. Die abgetropften Linsen und den restlichen Zutaten mit dem Gemüse mischen und einmal aufkochen lassen. Mit Deckel zurück in den Ofen und ca. 50-60 Minuten kochen lassen. Das Gemüse sollte weich sein, aber noch al dente. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. In Schalen oder tiefen Tellern servieren und dicke Scheiben Brot dazu reichen.



GUT  
HAIDE  
HOF



weitere Rezepte und Ideen finden Sie auf: @Spoon\_n\_apron



Instagram