



Gebratene Rote-Bete mit Äpfel und Kartoffelnecken

Zutaten

für 2 Personen

- 330g festkochende Kartoffeln
- 5TL Olivenöl
- 1 Zehen Knoblauch
- 5 zweige Thymian
- 2 Lorbeerblatt
- 200g Äpfel
- 155g rote Beete
- 2TL Butter
- 1/2 Handvoll glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Cocotte

Schwierigkeitsgrad

Leicht

Zubereitungszeit

30 Minuten
+40 Minuten Brat-und
Backzeit



Zubereitung

Die ganzen Kartoffel gründlich waschen und mit der Schale achteln, 1TL Olivenöl, Knoblauch, 3 Thymianzweigen, Lorbeerblatt und 1/2TL Salz und in eine zugedeckten Kokotte legen. Bei ca.180° Umluft für 30Minuten im Backofen garen. Während die Kartoffeln garen, in einer Pfanne 1TL Olivenöl erhitzen und die geschälten, entkernten und geviertelten Äpfel auf der flachen Seite in die Pfanne legen. 2TL Butter hinzufügen sowie 1 Thymianzweig und etwas Pfeffer. Die Äpfel so lange braten bis sie an der Unterseite eine goldbraune Farbe haben. Wenden und ebenfalls goldbraun braten. Anschließend die Äpfel aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die rote Bete schälen und in ca.0,5cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne mit niedriger Hitze garen. Würzen mit dem geschnittenen Thymian, Salz und Pfeffer. Die Kartoffeln in der Pfanne nochmal kurz anbraten. Abschmecken und beim Anrichten mit Petersilie garnieren. Wer möchte kann eine leicht, gewürzte Bechamel Soße dazu reichen oder eine Sahnesoße.