

VEGETARISCHE ALTERNATIVE FÜR DEN HEIMISCHEN GRILL

ROTE BETE VOM GRILL



Ob für Vegetarier oder als leckere Alternative zum Fleisch eignet sich auch Gemüse hervorragend für den heimischen Grill. Der natürliche Zuckergehalt von Roter Bete zum Beispiel entfaltet beim Rösten auf dem Feuer eine unwiderstehliche Karamellnote.

ZUTATEN (für ca. 4 Personen):

- » 500 g kleine Rote Bete-Knollen
- » 5 EL Olivenöl
- » 3 EL Aceto Balsamico
- » 1 TL brauner Zucker
- » 2 Zweige Thymian, gezupft
- » Salz und Pfeffer
- » 1 EL gehackte Petersilie

AUSSERDEM:

- » Alufolie

- 01.** Den Grill auf 160 °C indirekte Hitze vorbereiten. Die kleinen Rote Bete-Knollen abwaschen und trocken tupfen, ggf. längs zerteilen.
- 02.** Aus Olivenöl, Essig, Zucker, Thymianblättchen, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren. Knollen darin marinieren.
- 03.** Aus doppelt gelegter Alufolie zwei „Schiffchen“ formen, Rote Bete einfüllen, mit der Marinade übergießen und das Schiffchen oben locker verschließen. Für 1–1,5 Std. indirekt grillen.
- 04.** Zum Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln, mit gehackter Petersilie bestreuen.

GUTEN APPETIT!