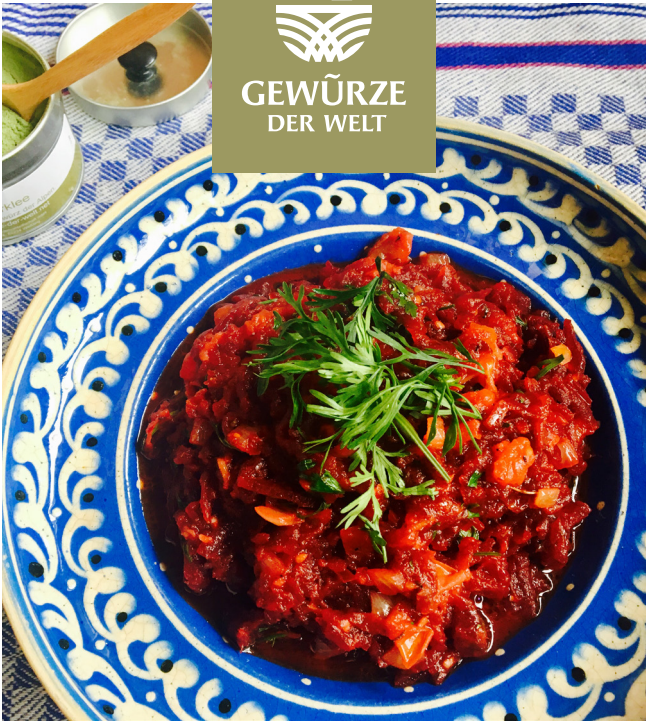




GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 60

# Rote Beete-Tomaten Gemüse

## Zutaten

2 rote Zwiebeln, gewürfelt

 **Olivenöl**

3 Tomaten, gewürfelt

**400 g Rote Beete**, gegart,  
geschält und grob gerieben

3 Knoblauchzehen, gehackt

 **1 TL Schabzigerklee**

 **1 TL Geräuchertes**

**Paprikapulver edelsüß**

 **½ TL Bio Zitronenschale**

 **Schwarzer Pfeffer**

 **Meersalz**

1 Handvoll Koriandergrün,  
grob gehackt

## Rezept

Die Zwiebeln im Olivenöl rösten, bis sie eine kräftige Farbe angenommen haben. Die Tomaten dazugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Die Rote Beete und den Knoblauch hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken. Mit Koriandergrün bestreuen und warm zu Kartoffeln servieren. Auch sehr lecker kalt als Antipasti mit Fladenbrot.

**Guten Appetit!**