



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 60

Rote Beete-Tomaten Gemüse



10 Minuten



10 Minuten



20 Minuten

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!