

Rote Beete vom Grill

ZUTATEN

- 6 gr. frische Rote Beeten
- 100 ml Aceto Balsamico
- 100 ml Olivenöl
- 6 Thymianzweige
- Meersalz u. schw. Pfeffer
- Salz u. Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Den Grill vorheizen (alt. im Ofen bei 160 Grad). Sechs ca. 20 cm große Quadrate aus Alufolie ausschneiden. In die Mitte jedes Quadrats eine Rote Beete legen und mit je 1 EL Balsamico und Olivenöl übergießen. Einen Thymianzweig hinzugeben und das Ganze kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Folienpakete fest verschließen und auf den Rost legen, bzw. auf das Backblech. Im Ofen ca. 90 Minuten backen; auf dem Grill ungefähr die gleiche Zeit. Man kann sie auch in mehr Alufolie packen und wie bei Kartoffeln direkt in die Glut legen. Mit einem Messer prüfen ob die Rote Beete gar ist. Sie wird nicht ganz so weich wie Kartoffeln.

3. Zum Servieren die Folienpakete öffnen, den oberen Teil der Knolle abschneiden und nochmals mit Olivenöl beträufeln.

Wenn man die Alufolie öffnet und einem der Duft von Balsamico und Thymian in die Nase steigt, dann hat man alles richtig gemacht.



Bon Appétit!