



REZEPT DER WOCHE

ROTE-BEETE BLÄTTERSALAT

Zutaten

1 Bund Rote Beete-Blatt mit Stiel
300 g Tomaten
1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
100 ml Gemüsefond
4 Eier (Oder 200 g Räuchertofu)
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Eier in einem Topf hart kochen und danach in kaltes Wasser legen, um sie abzukühlen.
Alternativ den Räuchertofu in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun und knusprig braten. Anschließend beiseitestellen.

Die Stiele der Roten Beete von den Blättern trennen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.
Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln sowie den Knoblauch darin glasig dünsten.

Die Rote Beete-Blätter, die Stiele und klein geschnittene Tomaten hinzufügen und alles etwa 3 Minuten anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen, den Gemüsefond hinzugießen und die Mischung etwa 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Den Eintopf in Schalen servieren und mit den hart gekochten Eiern oder dem gebratenen Räuchertofu garnieren.



Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow

www.grischower-gartengemuese.com