



## WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats

Juni 2012

### Überbackene Rote Beete in Sahne und Zitrone

*von Annette Forsyth*

*Auf Anfrage einiger Teilnehmer erscheint dieses leckere Rezept, das traditionell seinen Platz in den Wintermonaten hat, aber auch im Sommer gut schmeckt.*

#### Zutaten für 6 Personen

1 kg	gekochte und anschließend geschälte Rote Beete
1	Zitrone (nur die Schale)
150 ml	Sahne
	Salz und frisch gemahlener Pfeffer

#### Zubereitung

1. Eine Ofenform großzügig buttern. Die gekochten und geschälten Roten Beete auf einem Teller (Holzbrett verfärbt) in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Scheiben überlappend in die Form schichten und vorsichtig salzen und pfeffern.
3. Die abgeriebene Zitronenschale über die Roten Beete verteilen und das Ganze mit der Sahne übergießen. Nochmals ein wenig pfeffern.
4. Im Ofen bei 180° C ca. 20 min backen bis die Sahne ein wenig bräunt. Eventuell mit Folie bedecken, damit die Roten Beete nicht braun werden.

#### Tipp:

Bitte darauf achten, dass Rote Beete mit der Schale gekocht werden, da sie sonst ausbluten. Erst wenn sie gar sind, werden sie geschält.  
Die Roten Beete passen ausgezeichnet zu dunklem Fleisch, sei es Wild, Rind oder Lamm.

***Guten Appetit!***