



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Rote Beete mit Burrata
(statt Rote Beete auch mit Tomaten oder Zucchini)

Zutaten (für ca. 4 Portionen):

2 große Rote Beete
Abrieb von einer Orangenschale
1 Burrata
2 Eßl. Olivenöl
1 Eßl. Fenchelsaat
Meersalz/Pfeffer
1 Bund Basilikum gehackt

Zubereitung

Rote Beete waschen, mit Orangenabrieb in Backpapier
und dann in Alufolie einwickeln,
bei 180 Grad im Backofen garen (Probe mit Rouladennadel)
Rote Beete schälen und in Scheiben schneiden, Burrata darüber zerteilen.
Fenchel ohne Fett rösten und mit Salz im Mörser zerstoßen, mit Olivenöl mischen,
über Burrata geben, Basilikum verteilen,
Fertig!
Schmeckt auch hervorragend zu frischen Tomaten oder dünn gehobelter Zucchini
(Zucchini mit etwas Zitrone marinieren)

Dazu ein schönes Baguette – lecker!



Weinhandlung in vino · André Zibolsky e. K. · Dortustraße 61 · 14467 Potsdam

Weine & Brände · Dortustraße 61 · 14467 Potsdam · Telefon 03 31 - 280 05 01 · mail@in-vino-potsdam.de

Feine Kost · Gutenbergstr. 23 · 14467 Potsdam · Telefon 03 31 - 58 13 98 50 · feine-kost@in-vino-potsdam.de

www.in-vino-potsdam.de

Finanzamt Potsdam · Steuer-Nr. 046/243/10409 · HRA 1902 · USt-IdNr. DE 256 166 429

Bankverbindung: IBAN DE 80 120 700 240 319 07 25 00 · BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160