Unser Rezept

DER WOCHE

ROTE BEETE-BLÄTTERSALAT

MIT EI ODER RÄUCHERTOFU

ZUTATEN

1 Bund Rote Bete-Blatt mit Stiel

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

300 g Tomaten

Salz

Pfeffer

100 ml Gemüsefond

4 Eier
(Alternativ 200 g Räuchertofu)

ZUBEREITUNG

Die Eier hart kochen und anschließend in kaltes Wasser legen. Alternativ zu den Eiern den Räuchertofu in Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig anbraten. Dann zur Seite stellen.

Die Rote Bete-Stiele von den Blättern trennen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und beides fein hacken.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Rote Beete-Blätter und Stiele sowie kleingeschnittene Tomaten hinzufügen und 3 Minuten andünsten.

Die Mischung salzen, pfeffern und den Gemüsefond dazugeben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Das Ganze in Tellern mit den Eiern oder den gebratenen Räuchertofu anrichten und genießen!

Fertig.

WEIERHÖFER
Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de