



## Rote Bete Auflauf mit Feta

### Zutaten

- 500 g Rote Bete (gekocht)
- 4 EL Olivenöl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln
- 150 g Fetakäse
- 3 EL Honig
- 2 EL Pinienkerne

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Dazu am besten Einmalhandschuhe tragen. Das Olivenöl und MAGGI Fix für Rosmarinkartoffeln dazugeben und alles gut durchmischen.
3. Die Rote Bete fächerartig in einer Auflaufform anrichten, abgetropften Feta darüber bröseln. Mit Pinienkernen bestreuen und für ca. 25 Min. im Ofen backen. Die Rote Bete Scheiben sollen weich aber nicht knusprig sein.
4. Vor dem Servieren mit Honig beträufeln. Dazu schmeckt Fladenbrot oder Baguette.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	562 kcal
Fett	47 g
Protein	9 g

🕒 40 Minuten

🍴 4 Portionen