

## **Ofen-Rote-Bete**

Für 2 Personen

4 Rote Bete  
Oliven- oder Kokosöl  
1 Esslöffel frische Kräuter  
Salz und Pfeffer

Den Ofen auf ca. 175 °C (Umluft) vorheizen.

Die Rote Bete schälen und Scheiben schneiden. (Rote Bete färbt sehr – am besten mit Handschuhen arbeiten!)

Das Blech mit Öl einpinseln. Anschließend die Rote Bete darauf verteilen, etwas Öl darüber träufeln bzw. die Rüben damit einpinseln. Das Salz, Pfeffer und Rosmarin darüber geben und das Blech in den Ofen schieben. Je nach Dicke der Scheiben benötigt die Rote Bete ca. 10 Minuten (bei sehr dünnen Scheiben) bis 30 Minuten (dickere Scheiben). Nach ca. der Hälfte der Zeit sollten die Scheiben einmal gewendet werden.