

# GEBACKENE ROTE BETE MIT PULLED PORK UND SCHAFSKÄSE

Habt ihr immer den Überblick was sich im Tiefkühler versteckt? Bei mir sieht es meistens ganz gut aus, aber ab und an bin ich dann doch überrascht. Diesmal dachte ich eigentlich ich würde Reste vom Gänsebraten auftauen, aber dann entpuppte sich das Ganze als Pulled Pork! Also habe ich kurzerhand umgeplant und es gab frisch aus dem Garten diese gebackene rote Bete mit Pulled Pork und Schafskäse. Ein paar Kartoffelspalten waren auch mit im Spiel und so hat der Ofen dieses leckere Abendessen gezaubert. Natürlich klappt das Ganze auch mit anderen Bratenresten - vielleicht ist das ja die perfekte Chance um das Tiefkühlfach aufzuräumen?



## ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN:

400g Pulled Pork, z.B. nach diesem Rezept

5 große rote Bete

250g Kartoffeln

200g Schafskäse

1 rote Zwiebel

Olivenöl

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Die frische rote Bete schälen und in Spalten schneiden. Die Kartoffeln und die geschälte Zwiebel vierteln. Alles in eine große Auflaufform\* geben und mit Olivenöl, Pfeffer und Salz vermengen.

Die Auflaufform auf mittlerer Schiene für insgesamt 45 Minuten in den Backofen schieben.

10 Minuten vor Schluss das Pulled Pork untermengen und den Schafskäse darüber bröseln. Zurück in den Backofen schieben und fertig backen bis der Käse leicht Farbe bekommt.

Die Auflaufform mit aus dem Ofen holen und die gebackene rote Bete mit Pulled Pork und Schafskäse sofort servieren.

Guten Appetit!



© katha-kocht!