



Rote-Bete-Ziegenkäse-Päckchen

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rote Bete, vorgegart	500 g
Äpfel, rot	2 St.
Ziegenkäserolle	200 g
Thymian, frisch	10 g
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Honig	1 TL

Zubereitung

🔪 Küchenutensilien

Alufolie

1. Rote Bete abtropfen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln.
2. Jeweils ein Stück Alufolie mit 1 TL Olivenöl bestreichen. Eine Scheibe Rote Bete mit einer Scheibe Apfel und Ziegenkäse belegen. Salzen, pfeffern, mit Honig beträufeln und einen Zweig Thymian dazugeben. Alufolie gut verschließen.
3. Rote-Bete-Ziegenkäse-Päckchen auf dem Grill an der Seite ca. 15 Min. garen. Alternativ kannst du die Päckchen auch im Ofen zubereiten.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen [Feldsalat mit gebratener Avocado und Walnüssen](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	281 kcal		
Kohlenhydrate	25 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	10 g	Fette	15 g