

Rote Beete mit Honig und Balsamico

500 g rote Bete (oder gemischt mit Kartoffeln)	ziemlich klein schneiden und ca. 15 – 20 min in Olivenöl anbraten.
2 EL Honig und 3 EL Balsamico	dazugeben und ein bisschen weiter köcheln lassen.
	Mit
Salz, Pfeffer und Oregano	abschmecken.
Walnüsse und/oder Schafkäse	nach Geschmack dazu, fertig!