

## Flo's Magic Rote Beete



Stufe 1



Zubereitungszeit: 130 Min.



### Zutaten:

6-8 große Stck. Rote Beete  
 400 g Feta  
 100 g Walnüsse, gehackt  
 3 EL Honig  
 1 EL Apfelessig  
 1 TL Thymian  
 2 EL Big Green Egg Flo's  
 Magic Salt  
 nach Belieben Olivenöl



Windmühlenmesser  
Gemüsemesser Klassiker in  
Rotbuche



Jordan Olivenöl nativ extra



Le Creuset Frühstücksteller  
Coupe in flint



Big Green Egg Zange mit  
Silikon



Big Green Egg Flo's Magic  
Salt



Big Green Egg Starterset  
Small

1

Das Big Green Egg anheizen und für indirektes Grillen bei 260°C einregeln. Die Roten Beeten waschen und für ca. 2 Stunden mit Schale im Egg garen.

2

Die fertig gegrillten Rüben schälen und mit Honig, Apfelessig, Thymian und 1,5 Esslöffeln Flos Magic Salt marinieren.

3

Den Feta zerbröseln und zusammen mit den Roten Beeten auf die Teller verteilen. Mit Walnüssen, etwas Olivenöl und einer Prise Flo's Magic Salt fertigstellen.