

# Gefüllte Rote Bete - vom Grill und aus dem Backofen



4 Portionen

4 gekochte Rote Bete  
150g Feta (alt. Ziegenfrischkäse)  
6 EL geriebener frischer Parmesan  
1 EL fein gehackte frische Petersilie  
Salz (zum Abschmecken)  
Pfeffer (zum Abschmecken)

## Zubereitung

Gekochte Rote Bete halbieren und aushöhlen.

Feta oder Ziegenfrischkäse mit Petersilie, Salz und Pfeffer mischen .

Käsemischung in die Rote Bete Hälften füllen .

Rote Bete Hälften mit Parmesan bestreuen .

Bei indirekter Hitze (ca. 180-200°C) ca. 8-10 Minuten grillen, bis der Parmesan goldbraun ist .