

Rote Beete Aufstrich

Zutaten:

- 1 kg Rote Beete
- 100 g gemahlene Mandeln
- Salz, Pfeffer
- Rapsöl oder ein anderes mildes Öl
- 3 EL Meerrettich
- 2 EL Schmand oder Creme fraich
- 1/2 TL Zitronensaft
- 1 Prise Zucker oder Honig



Rote Beete schälen und in kleine Stücke schneiden. In Öl anschwitzen, ca.20 min. garen.

Mandeln und Rote Beete mit Mixer pürieren.

Salz, Pfeffer, Schmand, Zitrone, Zucker/Honig und 2 EL Öl plus 3 EL Meerrettich dazu geben. (Gern frisch geriebenen Meerrettich, ansonsten naturbelassener aus dem Glas).

Abschmecken und genießen.