



Rote-Bete-Meerrettich-Dip

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rote Bete, vorgegart	100 g
Öl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	200 g
Crème fraîche	200 g
Sahnemeerrettich	5 EL
Honig	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Pürierstab

1. Rote Bete in einem Sieb abgießen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. In einem hohen Gefäß mithilfe eines Pürierstabs mit Öl, Salz und Pfeffer pürieren. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Schüssel Frischkäse mit Crème fraîche, Sahnemeerrettich, Honig, 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Rote-Bete-Püree vorsichtig durch die Meerrettichcreme ziehen, sodass ein marmoriertes Muster entsteht.

Guten Appetit!

Tipp: Der Dip eignet sich hervorragend zu Crackern oder Brot.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	291 kcal
Kohlenhydrate	13 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g