



# Rote Bete Tacos

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Rote Bete, vorgegart	4 St.
Walnusskerne	5 EL
Thymian, frisch	10 g
Aprikosen, frisch	5 St.
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Ofenrost, Küchenkrepp

1. Rote Bete abtropfen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Walnüsse fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen streifen. Aprikosen ganz fein hacken.

2. In einer Schüssel Walnüsse, Thymian, Aprikose, Honig, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Jeweils 1 TL Walnusspaste auf die Rote Bete Scheiben drapieren. Scheiben anschließend zusammenklappen und als Rote Bete Tacos servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	155 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	7 g