

Rezept

Rote-Bete-Apfel-Dressing

Ein Rezept von Rote-Bete-Apfel-Dressing, am 07.06.2023

Zutaten

100 g vorgegarte Rote Bete (vakuumverpackt)	50 g saurer Apfel (z. B. Granny Smith)
2 EL Apfelessig	50 ml Apfelsaft
50 ml Gemüsebrühe	½ TL Zucker
1 gestrichener TL Meerrettich (aus dem Glas)	Salz
3 EL Sonnenblumenöl	weißer Pfeffer
	⅓ Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Roten Beten grob zerschneiden. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel grob würfeln. Beides mit Essig, Apfelsaft, Gemüsebrühe, Zucker und Meerrettich in ein hohes Mixgefäß geben und fein pürieren - das kann eine Weile dauern und spritzen, deshalb am besten ein Tuch über das Mixgefäß legen.
2. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, dann das Öl ebenfalls mit dem Pürierstab untermixen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und unterrühren. Das Dressing 15 Min. ziehen lassen.