

Rezept

Rote-Bete-Dip mit Schafskäse

Ein Rezept von Rote-Bete-Dip mit Schafskäse, am 29.06.2026

Zutaten

250 g vorgegarte Rote Beten (vakuumverpackt)	200 g Schafskäse (Feta)
1/2 Knoblauchzehe	100 g geröstete, gesalzene Pekannusskerne
1/2 TL getrockneter Oregano	3 EL Olivenöl
1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft	Salz
Pfeffer	1/3 Bund Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Roten Beten grob zerschneiden (dabei Einweghandschuhe tragen!), den Schafskäse grob zerbröckeln. Knoblauch schälen und grob hacken. Alles mit Pekannüssen und Oregano in einen hohen Rührbecher geben. Das Öl und 1 TL Zitronensaft dazugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Die Creme mit wenig Salz (die Nüsse und der Käse sind bereits sehr salzig), Pfeffer und eventuell noch etwas Zitronensaft würzen. Dill abbrausen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen, fein hacken und unter die Creme rühren. Nach Belieben etwas Dill zum Garnieren beiseitelegen. Die Creme schmeckt als Brotaufstrich, zu Pellkartoffeln oder als Dip zu Rohkost.