

Rezept

Rote-Bete-Dressing

Ein Rezept von Rote-Bete-Dressing, am 04.10.2024

Zutaten

150 g Rote Bete (vorgegart)	50 ml Gemüsefond
1-1 ½ EL Apfelessig	2 EL Apfeldicksaft
1 EL Zucker	Meersalz
grüner Pfeffer aus der Mühle	1 ½ EL Sonnenblumenkernöl
4 Stängel Dill	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Die Roten Beten grob würfeln, mit Fond, Essig und Apfeldicksaft fein pürieren. Das Püree mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Das Öl tropfenweise unterschlagen. Dill abbrausen, trocken tupfen, fein hacken und unter das Dressing mischen.