Rezept

Rote-Bete-Sauce mit Walnüssen

Ein Rezept von Rote-Bete-Sauce mit Walnüssen, am 08.10.2026

Zutaten

250 g	vorgegarte Rote Beten (vakuumverpackt)
	1/2 Lorbeerblatt
1 EL	Weißweinessig
5	Stängel Basilikum
	Salz
	1/4 l Gemüsebrühe
1 Msp.	getrockneter Majoran
2 EL	Walnusskerne
2 EL	Crème légère (15 % Fett)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 9 g F, 4 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Die Roten Beten in Würfelchen schneiden. Die Brühe mit dem Lorbeerblatt und Majoran aufkochen und 3 Min. kochen lassen. Die Roten Beten in die Brühe geben und bei schwacher Hitze zugedeckt 5 Min. kochen lassen. Den Essig dazugießen und weitere 2 Min. garen.

2. Inzwischen die Walnüsse grob hacken. Das Basilikum waschen, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Das Lorbeerblatt aus der Brühe fischen. Die Walnüsse dazugeben und alles im Topf fein pürieren. Crème légère und Basilikum unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.