

Rezept

Rote-Bete-Schmand

Ein Rezept von Rote-Bete-Schmand, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Walnüsse	400 g gegarte Rote Beten (vakuumverpackt)
2 säuerliche Äpfel	Saft von 1 Zitrone
3 EL Walnussöl	1 TL Wasabipaste
2 EL Agavendicksaft	200 g Schmand
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläschen (je 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Hälfte der Walnüsse fein hacken. Die Roten Beten grob würfeln, die Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls würfeln.
2. Rote Beten und Äpfel im Mixer oder mit dem Stabmixer unter Zugabe des Zitronensaftes und der nicht gehackten Walnüsse pürieren. Nun langsam das Öl einfließen lassen, auch die Wasabipaste und den Agavendicksaft zugeben.
3. Zuletzt den Schmand und die gehackten Walnüsse unterrühren. Mit Salz abschmecken und in die sauberen Gläschen abfüllen. Zum Servieren auf Brotscheiben streichen.