

Rezept

## Rote-Bete-Tramezzini

Ein Rezept von Rote-Bete-Tramezzini, am 24.04.2024

### Zutaten

<b>2 EL</b> Walnusskerne	<b>1 Beet</b> Gartenkresse
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	<b>125 g</b> veganer Frischkäse (aus Soja)
<b>1 TL</b> frisch geriebener Meerrettich (ersatzweise aus der Tube)	<b>1 TL</b> scharfer Senf
Salz	<b>½ TL</b> Apfeldicksaft
<b>2 EL</b> vegane Margarine	<b>2</b> geschälte gegarte Rote Beten (ca. 400 g, liegen meist vakuumiert beim Gemüse)
Pfeffer	<b>2 TL</b> brauner Zucker
	<b>8 Scheiben</b> Sandwichbrot oder Vollkorntoast

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

### Zubereitung

1. Die Walnusskerne in kleine Stücke brechen und in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett unter Rühren anrösten, bis sie fein duften. Kresse mit der Küchenschere vom Beet schneiden. Schnittlauch abbrausen und trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden.
2. Den Frischkäse mit den Walnüssen, der Kresse, dem Schnittlauch, dem Meerrettich, Senf und Apfeldicksaft verrühren und mit Salz abschmecken.
3. Die Roten Beten in ca. ½ cm dünne Scheiben schneiden. Die Margarine mit dem Zucker in einer Pfanne schmelzen. Die Rote-Bete-Scheiben einrühren und bei starker Hitze unter Rühren braten, bis sie ganz leicht braun werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.