

Rezept

Rote-Bete-Ziegenkäse-Dip

Ein Rezept von Rote-Bete-Ziegenkäse-Dip, am 07.11.2024

Zutaten

2	Knoblauchzehen	4 Stängel	Dill
200 g	Ziegenkäserolle (mild)	200 g	gekarte Rote Bete (vakuumverpackt)
4 TL	geriebener Meerrettich (aus dem Glas)	2 EL	Honigsenf
2 EL	Aceto balsamico bianco		Kräutersalz
	Pfeffer		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und grob hacken. Dill waschen, trocken tupfen, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Ziegenkäse und Rote Bete würfeln.

2. Alle vorbereiteten Zutaten im Blitzhacker mit Meerrettich, Senf und Essig fein pürieren. Den Dip mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken und servieren. Dazu passen neben Brot und Crackern auch Kartoffelpuffer und Gemüsesticks, z. B. aus Möhren, Gurken oder Paprikaschoten.