

Rezept

## Schnelles Rote-Bete-Püree

Ein Rezept von Schnelles Rote-Bete-Püree, am 29.03.2023

### Zutaten

<b>1 Pck.</b> Kartoffelpüree (für 3 Portionen)	Salz
<b>125 ml</b> Milch	<b>500 g</b> Rote Bete (vakuumverpackt; Kühlregal)
<b>2 EL</b> weiche Butter	Cayennepfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>2 TL</b> frisch gepresster Zitronensaft
½ Bund Schnittlauch	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

### Zubereitung

1. Das Kartoffelpüree mit Salz und Wasser nach Packungsangabe und zusätzlich mit der Milch zubereiten und warm halten.

---

2. Inzwischen die Rote Bete fein würfeln, die Butter zufügen und mit dem Pürierstab pürieren. Die Masse in einem Topf erwärmen und anschließend unter das Kartoffelpüree heben. Mit Salz, Cayennepfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch über das Kartoffelpüree streuen. Dazu schmecken wachsweiße Eier.