

Rote Bete Brotaufstrich

Ich weiß was ihr denkt! "Das hat sie doch bestimmt gephoshoht!" Nein, hat sie nicht. Ehrlich! Diese Farbe ist auch in Wirklichkeit so unglaublich intensiv und reiht sich farblich irgendwie ganz gut in die letzte Woche ein. Ich habe scheinbar momentan einen Hang zu pink. Meine Garderobe hat es zum Glück noch nicht abbekommen, dafür aber meine Fingernägel und fast alle Rezepte, die mir einfallen. Ich verspreche, dass das nächste Rezept hier weder Himbeeren, noch Erdbeeren oder Rote Bete beinhalten wird. Aber für heute lasse ich euch mit diesem quietschpinken Brotaufstrich, der nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich sehr intensiv ist und sich auch super als Dip macht!

Zutaten für 250 gr Brotaufstrich

- 3 - Rote Bete Knollen
- 180 gr - Frischkäse
- 1 EL - Meerrettich
- 0.5 - Zitrone
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Rote Bete für ca. 30 Minuten kochen. Das Kochwasser abgießen und die Rote Bete schälen. Die Schale löst sich nach dem Kochen quasi von allein.
2. Die gekochte und geschälte Rote Bete in eine Küchenmaschine geben und den Frischkäse, Meerrettich, 3 ordentliche Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer ebenfalls hinzufügen.
3. Für ca. 2 min mixen, bis eine cremige Masse entsteht.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia