Unser Rezept

DER WOCHE

ROTE-BETE-TZATZIKI

EIN HINGUCKER

ZUTATEN

300 g Rote Bete

400 g griechischer Joghurt oder alternativ Sojajoghurt

4 – 5- EL Zitronensaft

2 Knoblauchzehen, geschält

2 EL Olivenöl

2 – 3- TL Salz

Schwarzer Pfeffer nach belieben

ZUBEREITUNG

Die Rote Bete schälen und klein raspeln. Den Knoblauch und die Petersilie kleinhacken.

Den Joghurt zusammen mit dem Zitronensaft, dem Knoblauch und dem Olivenöl in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer zu einer cremigen Masse pürieren.

Das Tzatziki mit frischer Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze mit den geraspelten Rote Bete mischen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Passt sehr gut zu frisch gebackenem Ciabatta oder Ofenkartoffeln mit Gemüse.

Fertig.

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de