

bunte Beete Tzaziki

Zutaten:

300g Beete
400g griechischer Joghurt
4-5 EL Zitronensaft
2 Knoblauchzehen (geschält)
2 EL Olivenöl
2-3 TL kleingehackte Petersilie
1-2 TL Salz
schwarzer Pfeffer nach Belieben

Auch die Blätter der bunten Beete kann in Salaten, Suppen oder als Beilagengemüse verwendet werden.

Zubereitung:

Die Beete schälen und kleinraspeln. 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 Beeten mischen und mind. eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Dazu passt frisches Brot, Ciabatta oder auch Ofengemüse.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de