

Rote Beete Tartar

nach weierhoefer-gartengemuese.de

Zutaten:

3 bis 4 Bunte Beeten
500 g Griechischer Joghurt
2 EL Tahini Paste
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 TL Meerrettich
Petersilie, klein gehackt
2 EL Pistazien
1 Zitrone

Zubereitung:

Den Joghurt in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Beeten waschen und halbieren. In einer Auflaufform mit etwas Wasser und der Schnittstelle nach unten gelegt, die Beeten bei 200°C ca. 45 Minuten garen.

Die Schale der Beete entfernen und mit einem scharfen Messer die Beete gut klein hacken. Nun mit dem Meerrettich und 1/2 EL Öl vermischen, mit Salz abschmecken.

Für den Dipp den Joghurt mit Tahini, Olivenöl und Salz in einer Schüssel vermengen.

Den Dipp auf einen flachen Teller geben und die vorbereitete Rote Beete darüber verteilen.

Mit Petersilie und Pistazien bestreuen.
Mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.

Dazu schmeckt frisch gebackenes Brot.
Guten Appetit!



Obsthof Großmonra

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