



Rote-Bete-Aufstrich

Rote Bete mit der Schale kochen, abkühlen lassen und die Schale abziehen. Rote Bete grob reiben.

Zwiebel kleinschneiden und in etwas Öl andünsten.

Rote Bete dazugeben und nochmal alles zusammen braten, evtl. noch etwas Olivenöl zufügen.

Etwas Knoblauch und Meerrettich dazugeben (frisch gerieben oder aus dem Glas).

Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Danach kann man es pürieren, wenn man einen Aufstrich haben möchte. Man kann es aber auch so lassen und als Beilage servieren.