



Bild und Rezeptnachweis: in-form.de/rezpte

Rote Beete mit Meerrettichdip

Gesunde Rezepte für jeden Tag

- » 3 kg Rote Beete
- » 2 kg Kartoffeln
- »
- » Zutaten Meerrettichdip
- » 300 g Saure Sahne, 20 % Fett
- » 200 g Quark, Magerstufe
- » 70 g Meerrettich, frisch
- » 20 g Schnittlauch, frisch
- » 10 ml Zitronensaft
- » Jodsalz und Pfeffer nach Geschmack

1. Rote Beete bissfest kochen und danach schälen. In Folie wickeln und im Ofen zu Ende garen.

2. Aus saurer Sahne, Quark, geriebenem Meerrettich, Schnittlauchröllchen und Zitronensaft einen Dip zubereiten.

3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Kartoffeln garen.

5. Rote Beete in geöffneter Folie anrichten, jeweils mit einem Esslöffel Dip garnieren und zusammen mit den Kartoffeln servieren.

Tipp:

Alternativ zum Meerrettich können auch frisch gehackte Kräuter verwendet werden.