

Rote-Bete-Dip mit Ziegenfrischkäse und Haselnüssen

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

6 Rote Bete (mittelgroß)
1 Knoblauchzehen
1 kleine rote Chili
240 g griechischer Joghurt
3 Esslöffel Olivenöl
1 1/2 Esslöffel Ahornsirup
Salz, Pfeffer
40 g Haselnüsse
2 Esslöffel Ziegenfrischkäse
2 Frühlingszwiebeln
Brot

Eintunken und losschlemmen: Dieser Dip ist nicht nur farblich ein absoluter Hingucker, auch der Geschmack hat es in sich. Zart-schmelzender Ziegenfrischkäse und knusprige Haselnüsse betten sich auf pürierter Roter Bete, die mit griechischem Joghurt zu einer cremigen Schlemmerei verschmilzt.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Rote Bete waschen und in eine kleine Auflaufform geben. 60 ml Wasser hinzugeben

und mit Alufolie bedecken. 60 Minuten backen, bis die Rote Bete weich ist. Abkühlen lassen.

- 2 -

Rote Bete schälen, in Stücke schneiden und in einen Food Processor geben. Knoblauch, Chili und Joghurt hinzugeben und fein pürieren. Alternativ kann auch ein Pürierstab verwendet werden. Olivenöl und Ahornsirup hinzufügen und erneut mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote-Bete-Dip in eine Schüssel geben.

- 3 -

Haselnüsse in einer Pfanne ca. 2 Minuten anrösten. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Ziegenfrischkäse mit den Händen auf dem Dip zerkrümeln. Haselnüsse und Frühlingszwiebel darüber streuen und mit warmem Brot servieren.