

Haselnuss-Rote Bete-Creme für`s Picknick-Brot

Menge für 4 Personen

Zutaten:

100 g Haselnüsse über Nacht einweichen
100 g Rote Bete vorgekocht und gewürfelt
1 rote Zwiebel kleingeschnitten
1 Knoblauchzehe kleingeschnitten
2 El Walnussöl
Saft 1 Zitrone
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel leicht anbraten. Eingeweichte Haselnüsse (ohne Einweichwasser) mit der Rote Bete, Zwiebel, Knoblauch, Saft der Zitrone und dem Öl in einem hohen Rührgefäß zur gewünschten Konsistenz pürieren, nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken und in ein verschließbares Glas füllen. Hält sich im Kühlschrank ... bis es leer ist ;-)