

Rote Bete Aufstrich

Zutaten

- 500 g Rote Bete
- 3 cm Ingwerknolle
- 1 Schalotte
- 1 EL Pflanzenöl
- 2 EL Zucker
- 3 EL Rotweinessig
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Apfelmus
- Zitronensaft nach Geschmack
- Salz, Cayennepfeffer
- 40 g Haselnüsse (grob gehackt)
- 1 EL Petersilie (frisch gehackt)

Zubereitung

Die Rote Bete schälen und raspeln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden.

Die Schalotte in einem heißen Topf im Öl glasig anschwitzen. Mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Essig und der Brühe ablöschen, die Rote Bete und den Ingwer untermischen und unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten dicklich einkochen lassen.

Den Aufstrich von der Hitze nehmen, nach Bedarf leicht stückig pürieren, das Apfelmus untermengen und mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Auskühlen lassen. Mit gehackten Haselnüssen und Petersilie bestreut servieren.

(Elisabeth)