



## Rote-Bete-Frischkäse-Aufstrich

(ca. 20 Portionen à 20 g)

1 kleine	Zwiebel
<b>250 g</b>	<b>Rote Bete, gegart*</b>
150 g	Frischkäse
	Jodsalz, Pfeffer

### So wird´s gemacht:

- Die Zwiebel schälen und grob hacken.
- Die Zwiebel und gegarte Rote Bete pürieren.
- Das Püree mit Frischkäse vermengen und mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken.

### \* Verwertungs-Tipp für Reste vom Vortag

Statt der **Roten Bete** können auch Reste anderer **Rüben** verwendet werden.