

# Rezept der Woche



## Rote-Bete- Brot-Aufstrich mit Meerrettich (vegan, glutenfrei)

Zutaten: 1 kleines Weckglas

- 250 g Rote Bete, gekocht und fein gerieben (ohne Haut)
- 60 g Sonnenblumenkerne
- 2 EL Meerrettich frisch gerieben (oder aus dem Glas)
- 2 EL Apfelessig
- 3 EL Olivenöl, kaltgepresst
- 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Korianderkraut (frisch)

Die Sonnenblumenkerne mit Olivenöl pürieren. Die geriebene Rote Bete, den Meerrettich und den Apfelessig dazugeben. Alles fein cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer und klein geschnittenem Koriander abschmecken.