



REZEPT DER WOCHE

ROTE-BEETE-TZATZIKI

Zutaten

300g Rote Beete
400g griechischer Joghurt oder
Sojajoghurt
2 Knoblauchzehen, geschält
4 – 5- EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
2 – 3- TL Salz
Schwarzer Pfeffer nach belieben

Zubereitung

Rote Beete schälen und fein reiben.
Knoblauch und Petersilie fein hacken.

Joghurt mit Zitronensaft, Knoblauch und
Olivenöl in eine Schüssel geben und mit
einem Stabmixer cremig pürieren.

Tzatziki mit Petersilie, Salz und Pfeffer
würzen. Mit den geriebenen Rote Bete
vermengen und mindestens 1 Stunde im
Kühlschrank ruhen lassen.

Passt hervorragend zu frischem Ciabatta
oder Ofenkartoffeln mit Gemüse.



Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow

www.grischower-gartengemuese.com