

Süß-scharfer Rote-Bete-Aufstrich

Zutaten:

- 80 ml Olivenöl
- 30 ml Akazienhonig
- 1 große Zitrone (Saft und Zesten)
- 90 g Tahini (Sesampaste)
- 60 ml weißer Essig
- 215 g Rote Bete, gewaschen und ungeschält
- 400 g Kichererbsen aus der Dose, abgegossen
- 1 mittelgroße Knoblauchzehe, geschält
- 1 Jalapeño (30 g), entkernt
- $\frac{1}{4}$ Teelöffel Meersalz
- $\frac{1}{4}$ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Von den runden Rüben den Strunk entfernen, aber ein kleines Stück noch dranlassen. Dann die Rüben waschen. Anschließend jede Rübe erst in Butterbrotpapier und danach in Alufolie einwickeln und auf ein Backblech legen. Anschließend im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 40 bis 50 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Rüben einmal wenden.

2. Die fertiggegarteten Rüben aus dem Ofen nehmen. Alufolie und Butterbrotpapier entfernen und die Rüben schälen und grob zerkleinern.

3. Alle Zutaten nun in der Reihenfolge der Zutatenliste in den Behälter (ca. 1,2 l) des Standmixers geben und den Deckel gut verschließen. Den Geschwindigkeitsregler auf 1 stellen und dann die Geschwindigkeit langsam bis auf die höchste Stufe erhöhen und die Mischung zu einer streichfähigen Masse zermahlen.

Tipp:

...und wer von der Dose Kichererbsen die Flüssigkeit, ca. 200 ml, auffängt, diese mit etwas Zitronensaft und einem EL Puderzucker steif schlägt und dann 140 g geschmolzene Schokolade unterhebt, hat ein durchaus leckeres Schokoladendessert!