

Rote-Beete-Kokos-Dip

Zutaten:

Ca. 250 g Kokosjoghurt
80 g Rote Beete, gegart
Saft einer halben Zitrone
Etwas Zitronenschale
Ca. ½ Knoblauchzehe
Salz + Pfeffer

So geht's:

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab zu einer sämigen Creme pürieren.
Schmeckt super zu Süßkartoffel-Pommes.

Küchenwerkzeug:

1 hohes Gefäß
Pürierstab
Waage
Reibe für Zitrone
Knoblauchpresse oder
Messer und Brettchen

Guten Appetit!