

REZEPTIDEE

Rote Bete-Feta-Dip

mit LEICHT&CROSS



Bildquelle: LEICHT&CROSS

Zutaten:

- 500g gekochte Rote Bete
- 175g Frischkäse
- Salz und Pfeffer
- 150g Zucker
- 150g Walnüsse
- 150g Feta
- 1 Packung LEICHT&CROSS, zum Beispiel Rustica Weizen-Hafer

Zubereitung:

1. Rote Bete pürieren, Frischkäse dazu geben und noch einmal gemeinsam pürieren. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Zucker in einer Pfanne schmelzen und bis er bernsteinfarben ist, die Walnüsse dazu geben und darin schwenken.
3. Die karamellisierten Walnüsse auf einem Stück Backpapier verteilen. Aber Vorsicht: die Walnüsse sind sehr heiß!
4. Rote Bete Dip in Gläser verteilen, zerkleinerten Feta darüberstreuen und den Dip mit den karamellisierten Walnüssen toppen. Kurz vor dem Servieren LEICHT&CROSS in den Dip stecken und den Rote Bete-Feta-Dip genießen!