

ROTE BEETE AUFSTRICH

ZUTATEN

2	Rote Beete Knollen
½	Zitrone
1	Apfel
150 g	Salz, Frischkäse
2 EL	Apfelkraut
Je 3 Pr	Anis und Koriander

ANWEISUNGEN

1. Die Rote Beete Knolle putzen, abbürsten, waschen und in eine Schale in einem großen Topf garkochen.
2. Beide Knollen mit einem Messer von der Schale befreien und mit einer Gabel zerhacken. Auskühlen lassen und in eine Rührschüssel geben.
3. Die Zitrone auspressen und in eine Schüssel geben, den Apfel fein reiben und dazu geben.
4. Den Frischkäse mit dem Apfelkraut und den Anis- und Korianderpriesen zu der Roten Beete geben und kurz durchrühren
5. Die ganze Apfelmischung zufügen und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

