

Rote-Bete-Aufstrich

Zutaten für ca. 12 Portionen:

250 g Weihenstephan „Die Streichzarte“ gesalzen

150 g gegarte vakuumierte Rote Bete

150 g Feta-Käse

3-4 Stiele Zitronen-Thymian

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

1. **Weihenstephan „Die Streichzarte“ gesalzen** mit den Schneebesen des Handrührgerätes für 3 - 4 Minuten hellweiß aufschlagen. Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Feta-Käse in grobe Stücke brechen. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen grob hacken.

2. Rote Bete, Feta und Thymian unter die Streichzarte rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aufstrich in verschließbare Gläser füllen und bis zur Verwendung kalt stellen. Dazu schmeckt Putensteak.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten.

Niveau: einfach

Pro Portion ca. 750 kJ, 180 kcal. E 2 g, F 19 g, KH 1 g

Fotovermerk: "Weihenstephan" by Food & Foto, Hamburg