

# Rezept der Woche



## Rote-Bete-Tzatziki

### ZUBEREITUNG

Die Rote Bete schälen und kleinraspeln. Den Knoblauch und die Petersilie kleinhacken.

Den Joghurt zusammen mit dem Zitronensaft, dem Knoblauch und dem Olivenöl in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer zu einer cremigen Masse pürieren.

Das Tzatziki mit frischer Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze mit den geraspelten Rote Bete mischen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Passt sehr gut zu frisch gebackenem Ciabatta oder Ofenkartoffeln mit Gemüse.

Fertig.

### ZUTATEN

300 g Rote Bete

400 g Seidentofu  
oder 400 g griechischer Joghurt

4 – 5 EL Zitronensaft

2 Knoblauchzehen, geschält

2 EL Olivenöl

2 – 3 TL kleingehackter Petersilie

1 – 2 TL Salz

Schwarzer Pfeffer nach belieben

## GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann