

**Kochen****Sabrina Dürr****Montag, den 13.03.2023****Rote-Bete-Meerrettich-Frischkäse****Zutaten**

1 Knolle Rote Bete, groß, vorgegart, z.B. vakuumverpackt  
1 Zwiebel, klein, oder Schalotte  
1 TL Sahne Meerrettich  
150-200g Doppelrahm-Frischkäse  
Pfeffer und Salz nach Geschmack

**Zubereitung**

1. Die Rote Bete in grobe Stücke und die Zwiebel in feine Stücke schneiden.
2. Alles zusammen mit dem Meerrettich und dem Doppelrahm-Frischkäse kurz pürieren.  
Fertig!