

Rote Beete & weiße Bohnen Aufstrich

65—70 Min

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Dose	Weiße Bohnen (240 g Abtropfgewicht)
250 g	Gekochte Rote Beete
3 EL	Tahini
1 EL	Zitronensaft
0.5 TL	Kreuzkümmel gemahlen
0.5 TL	Zwiebel granuliert
0.5 TL	Himalayasalz

Zubereitung

1. Die Bohnen abgießen und abspülen. Die rote Beete in Würfel schneiden.
2. Die Bohnen, rote Beete, Tahini, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Zwiebelgranulat und Salz in einen Mixer geben.
3. Etwa 3 Minuten lang auf hoher Stufe mixen, dabei gelegentlich anhalten, um die Seiten abzukratzen.
4. Sobald die Masse vollständig glatt ist, auf einen Servierteller geben und 1 Stunde lang kühl stellen.
5. Mit etwas Olivenöl, gehackten Pistazien und Crackern servieren.