



Rote Beete & weiße Bohnen Aufstrich

🕒 65—70 Min

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.

Zutaten 8 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

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

