

Rote-Beete-Püree mit Joghurt, Ziegenkäse und Frühlingszwiebeln

Zutaten für 6 Personen:

900 g mittelgroße Rote-Beete-Knollen
(500 g gegartes Fruchtfleisch)
2 zerdrückte Knoblauchzehen
1/2 Chilischote (von Samen befreit, fein gehackt)
250 g Joghurt (10% Fett)
1,5 E-Löffel Agaven- oder Ahornsirup
etwas Olivenöl
1 E-Löffel Gewürzmischung Za'atar (Thymian und Sesam)

Zum Garnieren: 2 Frühlingszwiebeln, in feine Streifen geschnitten und ca. 6 Walnüsse, geröstet und gehackt
60 g frischer, weicher Ziegenkäse, zerkrümelt

Backofen auf 200 Grad C vorheizen.

Die Rote-Beete-Knollen waschen, in eine feste Form legen und ohne Deckel etwa 1 Std. im Backofen garen. Schälen und erkalten lassen.

Rote Beete mit Knoblauch, Chili, Joghurt zu einem glatten Püree verarbeiten. Den Ahornsirup, Öl, Za'atar sowie 1 TL Salz unterrühren und Püree abschmecken.

Püree in eine Schale füllen, mit Frühlingszwiebeln, Walnüssen und Käse bestreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln und zimmerwarm servieren.