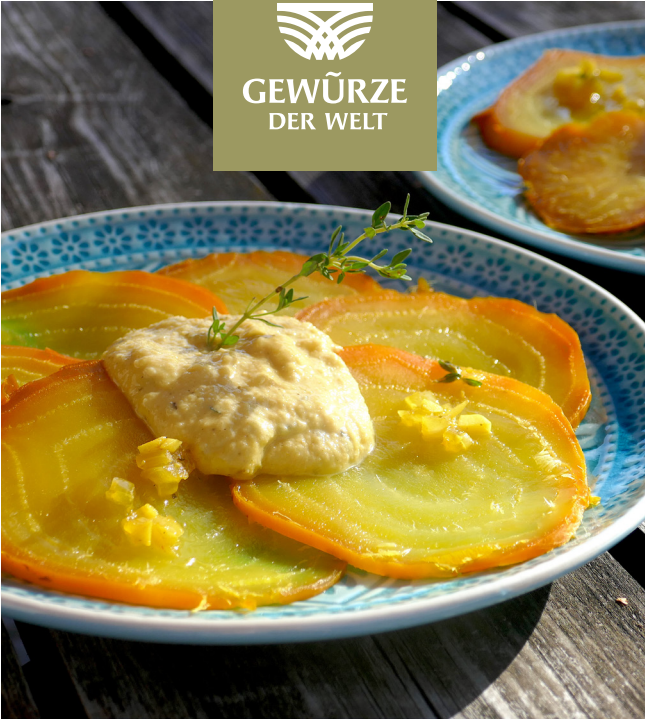










GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 145

Gelbe Bete mit Tahina-Safran-Sauce

Zutaten

- 1 gelbe Bete
-  2 EL Olivenöl
- 1 Schalotte, sehr fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt
- 4 Zweige Thymian, die Blättchen abgezupft
-  4 EL Gemüsebrühe
- 2 EL Zitronensaft
-  0,5 g Safranfäden
-  Meersalz
-  1 EL Tahina
-  1 Msp. Chilipulver

Rezept

Die gelbe Bete kochen, bis sie al dente ist. Etwas abkühlen lassen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch im Olivenöl glasig dünsten. Thymianblättchen, Brühe und Zitronensaft hinzufügen. Safranfäden mit etwas Salz im Mörser zerreiben und mit 1 EL Wasser verrühren und ebenfalls in die Sauce geben. In einem Mixbecher die Mischung mit dem Stabmixer pürieren und salzen. Tahina und Chilipulver hinzufügen und glatt verrühren. Die Scheiben der gelben Bete auf Tellern anrichten und mit der Tahina-Safran-Sauce garnieren.

Guten Appetit!