



Zutaten:

- 1 Avocado(s)
- 4 Scheibe(n) Brot
- 50 g Cashew Nüsse
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 4 EL Olivenöl
- 2 Rote Beete
- 4 EL Tahin



KitchenAid ARTISAN Power Plus Blender in liebesapfel rot



Pillivuyt Salatschüssel Collection Generale



Dick Schälmesser Superior



Frühstücksmesser Buckelsklinge von Windmühlmesser Pflaumenholz (nicht rostfrei)



Emile Henry Creme Brulée-Schale in granatapfel, 2er Set



Kaiser XL-Ofenform Cuisine Line

1

Zur Vorbereitung die Cashewkerne mindestens 2 Stunden in kaltem Wasser einweichen lassen. Anschließend das Wasser abgießen.

2

Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Die Rote Bete gründlich waschen und mit einem Messer einige Male einritzen. Anschließend die Rote Bete fest in Alufolie einwickeln und für 40 Minuten im Ofen garen, sodass sie leicht mit dem Messer zu schneiden sind.

3

Wenn die Bete abgekühlt ist schälen und grob hacken.

4

Alles Zutaten außer Brot und Avocado in einen Standmixer geben und auf hoher Stufe für ca. 1 Minute mixen. Der Aufstrich sollte eine glatte Konsistenz besitzen.

5

Die Brotscheiben tosten, mit dem Aufstrich bestreichen und mit Avocado garnieren.

Wie auf dem Rezeptfoto empfehlen wir das Ganze am Ende noch mit ein wenig Sesam (braun oder schwarz) zu besprenkeln.