

Tici Kaspar

ROTE-RÜBEN-PESTO

Für 6 - 8 Personen:

- 500 g rote Rüben, gekocht
- 1 Handvoll Pistazien, geschält
- 3 EL Himbeer-Balsamico
- 3 EL kaltgepresstes Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Bio-Orange, unbehandelt

Zum Anrichten

- Schwarzbrot
- Olivenöl zum Beträufeln
- Rote Rüben Sprossen

Zubereitung:

- Die kleingeschnittene rote Rübe zusammen mit Pistazien, Balsamico, Olivenöl, Salz und Orangenabrieb im Mixer zu einer sämigen Paste pürieren.
- Das Schwarzbrot (optimalerweise ein paar Tage alt) mit der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln.
- Im Backofen bei 180° C Umluft für 10 - 15 Minuten goldbraun backen.
- Je 1 TL Pesto auf die knusprigen Brotscheiben geben und mit den rote Rübe Sprossen garnieren.

TIPP! Wenn Pesto übrig bleibt, einfach in ein Glas füllen, eine Schicht Olivenöl darauf füllen und in den Kühlschrank stellen. Gut verschlossen hält es sich so für 2 - 3 Wochen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht