


# Rotebeete-Aufstrich

## Zutaten

1 Rotebeete
1 Tofu
1 Knoblauchzehe
2 EL Joghurt
1 EL Olivenöl
Eine halbe Zitrone
Gewürze nach Wahl

## Zubereitung

Die Rotebeete schälen, schneiden und mit Öl beträufelt in eine Form geben. Diese dann anschließend in den Ofen bei 200 Grad für 30 Minuten.
Nun den Tofu ausdrücken, um die Flüssigkeit zu entfernen und anschließend in einen Mixer zerbröseln. Die Rotebeete, den Knoblauch und das Olivenöl hinzugeben und eine halbe Zitrone auspressen. Anschließend die Mischung mit Gewürzen nach Wahl verfeinern und alles mischen. Fertig ist der Rotebeete-Aufstrich und bereit zum Verzehr auf Brot oder Ihrem Gebäck der Wahl.

Guten Appetit!