

Rote-Rüben-Dip

10 Portionen

Zutaten

- 20 g Wasser
- 50 g Datteln
- 200 g Rote Rüben, gekocht, in Stücken
- 1 – 2 Knoblauchzehen, halbiert
- 70 g Walnüsse
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 2 EL Tahina, weiß (Sesampaste)
- 2 TL Zitronensaft
- Alternativ statt Salz und Zitronensaft 2 TL Zitronensalzpaste selbstgemacht

Zubereitung

1. Wasser und Datteln in den Mixtopf geben und 5 Min./100°C/Stufe 1 erhitzen.
2. Rote Rüben, Knoblauchzehen, Walnüsse, $\frac{3}{4}$ TL Salz, Tahina und 2 TL Zitronensaft (alternativ zu Salz und Zitronensaft die Zitronensalzpaste) zugeben und 10 Sek./Stufe 6.5 oder bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Den Dip zu Grissini, Brot oder Crackern servieren.