

## REZEPT

# Rote Bete Waffeln mit Meerrettich-Dip

## ZUTATEN

150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Ei  
1 EL Rapsöl  
200 ml Rote-Bete-Saft  
2 EL Schamel Bayerischer Meerrettich ALPENSAHNE  
Salz  
Pfeffer  
50 g Quark  
50 g Crème Fraîche

## ZUBEREITUNG

150 g Mehl mit 1 TL Backpulver, einem Ei und 200 ml Rote-Bete-Saft vermischen und mit einem Handmixer pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Waffeleisen einfetten und kurz vorheizen lassen. Währenddessen 50 g Quark mit 50 g Crème Fraîche in einer kleinen Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend mit 2 EL Meerrettich verfeinern und kühl stellen. Nun die Waffeln im Waffeleisen ausbacken und mit dem Meerrettich Dip servieren. Als zusätzliches Topping eignen sich Kräuter, Speck oder Räuchertofu hervorragend.

---

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)

---