

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)
