

Rote-Bete-Aufstrich

von Iris Berger

2 Knollen Rote Bete
2 Kartoffeln
2 EL Sojamilch
1 EL Sojasauce
1 EL Essig
1 geh EL Margarine
1/2 TL Kräutersalz
etwas Pfeffer

- Rote Bete und Kartoffeln kochen, bis sie sehr weich sind (Rote Bete benötigt ca. 15 Minuten länger als Kartoffeln).
- Beides schälen und in Stücke schneiden.
- In einem hohen Rührgefäß vermischen.
- Alle Zutaten dazugeben und alles pürieren.