Rote Bete Aufstrich

Zutaten :

250 g gekochte Rote Bete
1/2 Bund Schnittlauch
100 g Sonnenblumenkerne
2 EL natives Olivenöl
3 EL Zitronensaft
0,5 TL Agavendicksaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Rote Bete raspeln und den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.
Die Sonnenblumenkerne, das Olivenöl, den Zitronensaft, den Agavendicksaft und den Schnittlauch in einen Mixer geben und fein miteinander pürieren. Die Rote Bete hinzufügen und alles zu einer cremigen Paste pürieren.
Mit den Gewürzen abschmecken.