



ROTE-BEETE-BROT

Zutaten:

Zutaten für 2 Portionen: 2 Scheiben Lieken Urkorn Kraftklotz, 120 g gegarte Rote Beete, 1 Beet Daikonkresse, Frischkäse, 2 TL geriebener Meerrettich aus dem Glas, Salz

Zubereitung:

Rote Beete abtropfen und in feine Scheiben schneiden. Lieken Urkorn Kraftklotz mit Meerrettich und Frischkäse bestreichen. Mit Roter Beete und Kresseblättern belegen. Leicht salzen. Anbeutungswürdig!

