

Aufstrich:

Gelbe Bete mit Medjool Datteln und Kokosblütenzucker

Zutaten:

1. 400g gekochte gelbe Bete
2. 120g Medjool Datteln
3. 40g Kokosblütenzucker
4. 40g geröstete Kokosflocken
5. 20ml Agavendicksaft
6. 60g geröstete Mandeln
7. Etwas Kurkuma und Tonkabohne

Zubereitung:

Alle Zutaten im Thermomix mixen.

Aufstrich:

Rote Beete mit Ducca und Pistazie

Zutaten:

1. 500g gekochte rote Bete
2. 200g frische Pistazien
3. 30ml Sesamöl
4. 15g Ducca Gewürzmischung
5. 200g geröstete Mandeln
6. 1 Zitrone
7. 5g Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten im Thermomix mixen.

Aufstrich:

Steckrübe mit Winteraromen und Haselnuss

Zutaten:

1. 800g gekochte Steckrübe
2. 4g Wildgewürz
3. 100g geröstete Haselnüsse
4. 40ml Haselnussöl
5. 10g Steinsalz
6. 60g Kumquat
7. 100g Gemüsebrühe

Zubereitung:

Alle Zutaten im Thermomix mixen.

Aufstrich:

Pastinake mit Macadamianüsse, Hagebutte, Kaffee und schwarzer Kardamom

Zutaten:

1. 800g gekochte Pastinaken
2. 100g Macadamianüsse
3. 40g Hagebutten
4. 3 Stk. schwarzer Kardamom
5. 15g Kaffeebohne
6. 1 Ltr. Gemüsebrühe

Zubereitung:

Alle Zutaten im Thermomix mixen.

Aufstriche:

Ringelbete mit Zitronengras, Curry und geröstete Mandeln

Zutaten:

1. 800g Ringelbete
2. 60g Zitronenpaste
3. 10g Currypulver
4. 4 Stk. Curcuma
5. 300g geröstete Mandeln
6. 10ml Mandel-Orangenöl
7. 3g Salz
8. etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten im Thermomix mixen.