

Rote Beete Gemüse

Rezept für 2 Personen



Zutaten

2 große Rote Beete Knollen
1 TL Pflanzenöl
1 TL Garam Masala
1 Prise naturbelassenes Steinsalz
4 EL Sojasahne
1 TL Zitronensaft

Zubereitung

Die Gewürze im Öl kurz anrösten. Rote Beete in kleine Würfel schneiden, unterrühren.
1/2 Liter Wasser zugießen, Salz und Garam Masala zugeben und 30-40 Minuten garen.

Vor dem Servieren mit Zitronensaft und etwas Sojasahne verfeinern.