



# Rote-Bete-Pesto auf Frühlings-Cracker mit Parmesan hobeln

Zeit gesamt  
20min



Zubereitungszeit  
20min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Pinienkerne	6 EL
Rote Bete, vorgegart	300 g
Knoblauchzehen	1 St.
Bio Zitronen	1 St.
Parmesan	80 g
Olivenöl	6 EL
Salz	
Salzcracker	300 g
Kressebeet	1 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleine Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Pinienkerne fettfrei für ca. 2–3 Min. goldbraun rösten. Rote Bete zum Abtropfen in ein Sieb geben und anschließend grob würfeln. Knoblauch schälen. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. Parmesan mit einem Sparschäler in lange Streifen hobeln.
2. In einem hohen Gefäß Rote Bete, Olivenöl, Knoblauch, 2 EL Zitronensaft und -schale und die Hälfte der Pinienkerne fein pürieren und mit Salz würzen.
3. Zum Servieren Salzcracker mit Rote-Bete-Pesto bestreichen. Mit Pinienkernen, Parmesan hobeln und Kresse garnieren. Cracker mit Rote-Bete-Pesto und Parmesan hobeln bis zum Servieren kalt stellen oder sofort servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	602 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	28 g