

Ziegenkäsetaler mit Rote-Bete-Aufstrich

Tapas heißen die „kleinen Appetithäppchen“, die zu Wein und Bier gereicht werden und die man eher aus Spanien kennt. Warum nicht die kleinen Leckereien aus saisonalen und regionalen Zutaten an den Rhein, die Mosel und in die Eifel bringen?



Zutaten

10 Scheiben Vollkorntoast
20 Ziegenkäsetaler à 30 g
Rote-Bete-Aufstrich



Rote-Bete-Aufstrich (2 kleine Einmachgläschen à 300 ml)

100 g Sonnenblumenkerne
400 g gegarte Rote Bete (gekocht, vakuumverpackt)
3 TL Weinbergpfirsichessig
1 TL Salz
10 TL Meerrettich (aus dem Glas)
2 EL Limettensaft

Zubereitung

Die Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne rösten, die Rote Bete in Stücke schneiden, dann mit den anderen Zutaten fein pürieren.
Der Aufstrich hält sich im Kühlschrank ca. 5 Tage.

Das Toastbrot im Toaster rösten und pro Scheibe 2 kleine Kreise ausstechen. Die Käsetaler darauf setzen und den Rote-Bete-Aufstrich großzügig darauf verteilen.

Guten Appetit!