

### Rote Beete Püree

2 mittelgroße rote Beete  
1-2 Zehen Knoblauch  
1 reife Orange  
Nemeon Olivenöl  
frische, glatte Petersilie (ca. 10 Stengel)  
1/2 TL Thymian  
Salz, Pfeffer

Die roten Beeten schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit der Petersilie, Thymian und dem Knoblauch in die Küchenmaschine geben.

Auf Impuls alles grob hacken, dann einen kräftigen Schluck Nemeon Olivenöl, sowie etwas Pfeffer und Salz hinzugeben, fein mahlen bis ein schönes Püree entsteht.

In eine Schale füllen, den Saft einer Orange untermengen und mit Salz und Pfeffer final abschmecken.

