BUNTE BETE-WRAPS

MIT BETEGRÜN-PESTO



ZUTATEN

2-3 kleine Rote Bete, roh oder gegart

Blattgrün inkl. Stiele

1 Knoblauchzehe

30 g Sonnenblumenkerne oder Walnüsse

3 EL Olivenöl

2 EL Parmesan

1TL Zitronensaft

1 Prise Salz & Pfeffer

Wraps (z.B. Dinkel, Weizen, Mais)

Frischer Salat, Tomaten, Gurke, evtl. Feta

Für 2-3 Personen

ZUBEREITUNG

Bete in feine Streifen oder Würfel schneiden, mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Öl marinieren – kurz ziehen lassen.

Fürs Pesto: Betegrün mit Stielen grob hacken, mit Knoblauch, Kernen, Öl, Zitronensaft und Parmesan im Mixer pürieren.

Wraps mit Pesto bestreichen, marinierten Beten und frischen Gemüse belegen, einrollen.

Optional: kurz in der Pfanne anrösten oder einfach kalt genießen

Super für Picknick, Büro oder Snack – sehr beliebt bei Kindern!