



VEGANES ROTE-BEETE-PÜREE



Zutaten

500g Wasser
400g Rote Beete vorgegart
200g Kartoffel, geschält, in Stücken
100g Sojacuisine
200g Sojamilch
Prise Salz und Muskat
2TL Suppenwürze
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

1. Wasser in den Mixtopf, Kartoffel + Rote Beete in den Gareinsatz hängen und 20Min/Varoma/St1 kochen
2. Mixtopf leeren, alle Zutaten bis auf Zitronensaft in den Mixtopf 5Min/100°/St 3 kochen
3. 30Sek Pürierstufe