



## Rezept: Rote-Bete-Ikra

### Zutaten:

- 4 mittelgroße Rote-Bete
- 1 große Zwiebel
- Sonnenblumenöl
- Tomatenmark oder frische Tomaten
- Salz, Pfeffer und etwas Zucker



### Zubereitung:

Die Rote Bete in heißem Wasser kochen. Während des Kochens die Zwiebeln schneiden. Anschließend werden die Rote Bete geschält und mit einem Reibeisen gerieben, aber nicht zu fein. Abschließend wird erst die Zwiebel angebraten, dann wird Tomatenmark und ein bisschen Zucker hinzugeben. Als letztes fügt man die Rote Bete hinzu und würzt das Gericht.