Apfel-Rote-Bete-Creme

* 0,250Kg Apfel
* 0,250Kg Rote Bete
* 0,250ml Brühe
* 2Stk Zitronengras

Die Rote Bete bissfest kochen, schälen und in Würfel schneiden.

In der Brühe das zerkleinerte Zitronengras aufkochen und etwa 30mins ziehen lassen.

Brühe passieren. Äpfel schälen in kleinen Stücke schneiden, und in der Brühe aufkochen.

Rote Bete dazu geben abschmecken und 24Std in einem Pacojet Becher einfrieren