

EXKLUSIVE  
REZEPTE VON  
dmBio



In diesem Rezept verwenden wir den dmBio Barista Erbsendrink vom Gut Eichethof - mehr über den Naturland-Hof erfahren Sie in der aktuellen Ausgabe des alverde Magazins.



#### WEB-TIPP

Viele weitere tolle Rezepte und Inspirationen unter [dm.de/rezepte](https://dm.de/rezepte)

# Lila Chai-Latte

MIT ROTER BEETE



**PRO PORTION:** 1.079 kJ (258 kcal)

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 35 Min.

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach **REICHT FÜR:** 2 Portionen

## Zutaten

Für 2 Portionen

- 2 Beutel dmBio Gewürztee Chai Klassik\*
- 250 g Süßkartoffeln
- Salz
- 1 kleine Rote Bete, vorgekocht
- 250 ml dmBio Barista Erbsendrink\*
- 1 TL dmBio Vielblütenhonig\* (alternativ dmBio Agavendicksaft\*)
- 100 ml dmBio Barista Haferdrink\*



#### INSTA-TIPP

Haben Sie das Rezept ausprobiert? Wir freuen uns, wenn Sie ein Foto auf Instagram unter [#alverdezept](https://www.instagram.com/alverde/rezept) posten!

## Zubereitung

250 ml Wasser aufkochen lassen und die **Teebeutel** darin mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

**Süßkartoffeln** schälen und in Stücke schneiden. In leicht **gesalzenem** Wasser circa 10 bis 15 Minuten kochen. Anschließend abgießen und mit der vorgekochten **Rote-Bete-Knolle** in einen Behälter zum Pürieren füllen.

Den **Erbsendrink** erwärmen und zur Süßkartoffel-Rote-Bete-Mischung geben. Alles pürieren, dann den Tee einrühren.

Alles mit **Honig** oder **Agavendicksaft** abschmecken und in zwei Gläser füllen. Den **Haferdrink** aufschäumen und die lila Chai-Latte damit garnieren. 🍯

## Einkaufsliste

#### VOM dm-MARKT:

- ☐ dmBio Gewürztee Chai Klassik\*
- ☐ dmBio Vielblütenhonig\*

- ☐ 250 ml dmBio Barista Erbsendrink\*
- ☐ 100 ml dmBio Barista Haferdrink\*
- ☐ Salz

#### AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- ☐ 250 g Süßkartoffeln
- ☐ 1 kleine Rote Beete, vorgekocht