

Rote-Bete-Salat

Zutaten:

2 Rote Bete (ggf. vorgegart, vakuum verpackt)

50g Feta

1 Frühlingszwiebel

5 Walnushälften

1 EL Olivenöl

1 TL Weißweinessig

Salz, Pfeffer

Die Rote Bete in Wasser zugedeckt ca. 20 Minuten gar kochen (alternativ geht auch vorgegarte Rote Bete). Die abgekühlte Rote Bete schälen (Haut abziehen) und in Würfel schneiden. Den Feta in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden. Die Walnushälften in Stücke brechen. Alle Zutaten mischen. Aus dem Öl, dem Essig, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und über den Salat geben.

