



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Rote Bete Salat mit Ziegenkäse

Zutatenliste

100 g Feldsalat
500 g Rote Bete, gegart
150 g Ziegenkäse
40 g Pinienkerne
3 EL Balsamico, hell
4 EL Olivenöl
1 EL Meerrettich
Salz und Pfeffer

So gehts

Die Rote Bete mit der Schale in reichlich Gemüsebrühe ca. 45 Minuten (je nach Größe der Knollen) kochen. Vom Herd nehmen, abschütten (ein wenig Rote Bete Sud abfangen) und abschrecken. Nach dem Erkalten, die Rote Bete schälen. Balsamico, Olivenöl und Meerrettich zum Sud geben, alles gut verrühren und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rote Bete in kleine Würfel schneiden, in die Schüssel geben und eine Stunde ziehen lassen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und danach sofort aus der Pfanne nehmen.

Den Ziegenkäse in kleinere Würfel schneiden und diese nochmal zerbröseln. Den Feldsalat waschen, trocken schleudern, verlesen und die groben Stiele entfernen.

Den Feldsalat auf Tellern anrichten, die Rote Bete-Mischung darüber verteilen, den Ziegenkäse und die Pinienkerne darüber streuen und nochmal mit etwas Pfeffer übermahlen.

Guten Appetit!