

Rote-Bete-Salat mit Fetakäse

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Rote Bete
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 4 Esslöffel grob gehackte Walnüsse
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel geriebener Meerrettich
- 3 Esslöffel heller Balsamico
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 150g Fetakäse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die gesäuberten Rote Bete bissfest garen und dünn schälen. Danach in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Die Walnusskerne ohne Fettzugabe in einer Pfanne rösten.

Balsamico mit Knoblauch, Meerrettich, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl unterschlagen, die Rote-Bete-Scheiben, die Zwiebelringe und die Nüsse vorsichtig unterheben. Den zerbröselten Fetakäse untermischen.

Etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

Zubereitungszeit:

ca. 25 Minuten + 1 Stunde Wartezeit