

Rote Bete-Salat

Zutaten für 4 Portionen:

500-600 g Rote Bete – 1 Zwiebel – 1 EL Öl – Salz – *Salatsauce*: 3 EL Essig – 1 EL Zitronensaft – etwa 5-6 EL Wasser – Salz – Pfeffer – ½ TL gemahlener Kümmel – 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Rote Bete-Knollen abbürsten und in kochendem Wasser garen (das kann je nach Größe eine ganze Weile dauern)
- Die fertige Rote Bete mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Anschließend in feine Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben
- Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Aus den Zutaten für die Salatsauce nach eigenem Geschmack ein Dressing zubereiten
- In einer Pfanne 1 EL Ö erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen, dann mit dem vorbereiteten Dressing ablöschen
- Kurz aufkochen lassen und noch heiß über die Rote Bete geben
- Mindestens 15 Minuten ziehen lassen

Wir wünschen guten Appetit!

