Rezept

Feldsalat mit Vinaigrette

Ein Rezept von Feldsalat mit Vinaigrette, am 04.05.2024

Zutaten

250 g	Feldsalat
1	kleiner Apfel
2 Zweige	Thymian
2 EL	Apfelessig
	Pfeffer
1	große Rote Bete
4 EL	Apfelsaft
2 EL	Walnussöl
	Salz
1 TL	Zuckerrübensirup

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Feldsalat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Rote Bete waschen, schälen und fein reiben. Apfel waschen, abtrocknen, halbieren, entkernen und fein würfeln. Rote Bete und Apfel mit Apfelsaft beträufeln.

2. Thymian waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Für das Dressing das Öl mit Essig, 2 EL Wasser, Thymian, Salz, Pfeffer und Sirup verrühren. Die Vinaigrette mit Rote Bete und Apfelstücken vermengen.

3. Feldsalat mit dem Dressing auf Tellern anrichten und servieren. Passt zu Wildgerichten oder Brot.