

Rezept

# Rote-Bete-Granatapfel-Salat

Ein Rezept von Rote-Bete-Granatapfel-Salat, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1 EL</b> Limettensaft	<b>2 EL</b> Granatapfelsirup
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>2 TL</b> brauner Zucker
Salz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>300 g</b> Rote Beten (vorgekochte aus der Folie)	<b>1 Bund</b> Thymian
<b>50 g</b> Walnusskerne	<b>1</b> Granatapfel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Aus Limettensaft, Granatapfelsirup, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer eine Sauce rühren. Die Roten Beten in kleine Würfel schneiden (ca. 6 mm). Mit der Sauce mischen und 1-2 Std. kalt stellen, dabei öfter umrühren.
2. Thymian abspülen und trockenschütteln. Einige kleine Zweige beiseite legen. Die restlichen Blättchen abstreifen und hacken. Walnusskerne trocken rösten und grob hacken. Granatapfel öffnen und die Kerne herauslösen. Rote Beten mit Thymian und Walnüssen mischen. Mit den Granatapfelkernen bestreuen. Mit Thymianzweigen dekorieren.