

Rezept

Rote-Bete-Salat mit Cassis-Vinaigrette und grünen Trauben

Ein Rezept von Rote-Bete-Salat mit Cassis-Vinaigrette und grünen Trauben, am 17.04.2024

Zutaten

2 EL Dijonsenf	2 EL Ahornsirup
Vanillesalz	schwarzer Pfeffer
1 1/2 EL 1 1/2 EL Cassis-Gelee (Schwarzes Johannisbeergelee)	2 EL Aceto balsamico
800 g Rote Bete	4 EL Walnussöl
1 Bund Petersilie	300 g grüne kernlose Trauben
30 g frisch geriebener Meerrettich	60 g Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Für die Vinaigrette den Senf mit Ahornsirup, Vanillesalz, Pfeffer und dem Cassis-Gelee glatt rühren. Den Essig untermischen und das Öl tropfenweise unterschlagen, bis sich alle Zutaten zu einer sämigen Vinaigrette verbunden haben.
2. Für den Salat die Rote Bete schälen und grob raspeln (Einmalhandschuhe verwenden). Mit der Vinaigrette mischen und zugedeckt im Kühlschrank mind. 30 Min. durchziehen lassen.
3. Die Weintrauben waschen und längs halbieren. Einige Trauben beiseitelegen, den Rest unter den Salat mischen. Die Petersilie abbrausen und trocken tupfen, die Blättchen grob hacken oder ganz lassen und unter den Salat mischen. Die Walnusskerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten und ebenfalls zum Salat geben.
4. Vor dem Servieren den Salat mit den restlichen Trauben bestreuen. Den Meerrettich auf dem Salat verteilen. Mit Baguette servieren.