Rezept

Rote Bete mit Mozzarella

Ein Rezept von Rote Bete mit Mozzarella, am 27.04.2024

Zutaten

3	Rote Beten (ca. 400 g)
250 g	Mozzarella
	Pfeffer
40 g	Walnusskerne
	Salz
3 EL	Balsamico bianco oder milder Weißweinessig
4 EL	Olivenöl
	1/2 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Rote Beten waschen, ungeschält in Salzwasser 50-60 Min. garen, abgießen, pellen und wie den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Abwechselnd überlappend auf einem großen Teller auslegen.

2. Für die Marinade Essig, Salz, Pfeffer und Öl zu einer cremigen Sauce verquirlen. Diese über die Rote Bete und den Mozzarella träufeln.

3. Die Walnüsse grob hacken. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden, gehackte Nüsse und Schnittlauch über das Gericht streuen.