

Rezept

Fleischsalataufstrich mit Roter Bete

Ein Rezept von Fleischsalataufstrich mit Roter Bete, am 17.04.2024

Zutaten

80 g vorgegarte Rote Bete (aus der Vakuumpackung)	100 g Geflügelfleischwurst
1 Gewürzgurke	1 Schalotte
1 TL scharfer Senf	4 EL Mayonnaise
Salz	1 TL Gurkenwasser (aus dem Gewürzgurkenglas)
1 Prise Zucker	Pfeffer
	3-4 Stängel Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Portionen (ca. 380g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Rote Bete erst in Scheiben, dann ca. 0,5 cm groß würfeln. Die Fleischwurst enthäuten und in ähnlich kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und ebenso wie die Gewürzgurke fein würfeln.
2. Die Mayonnaise mit Senf und Gurkenwasser glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Rote-Bete und Wurstwürfel, Schalotte und Gurke unterheben.
3. Den Dill abbrausen, trocken schütteln, ohne die groben Stängel fein hacken (ein paar schöne Spitzen zum Garnieren zurückbehalten) und unterheben. Den Aufstrich mit den übrigen Dillspitzen garnieren und mit Stangenweißbrot oder Mischbrot servieren.