Rezept

Fruchtig-Scharfer Rote-Bete-Salat

Ein Rezept von Fruchtig-Scharfer Rote-Bete-Salat, am 12.10.2024

Zutaten

400 g	gegarte Rote Bete (vakuumverpackt)
1	großer Apfel (z.B. Granny Smith)
1 EL	Zitronensaft
3 EL	Weißweinessig
2 Stangen	Staudensellerie
1 Stück	Meerrettich (ca. 20 g)
1 EL	Rotes Johannisbeergelee
4 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Rote Bete in kleine Würfel schneiden (dabei am besten Einmalhandschuhe tragen, das Gemüse färbt ab!). Sellerie putzen und waschen, die Stangen längs halbieren und in kleine Stücke schneiden. Apfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Meerrettich schälen. Meerrettich und Apfel fein reiben und sofort mit dem Zitronensaft mischen.

2. Das Gelee in einer Schüssel mit Essig und Öl verrühren und mit Rote Bete, Sellerie und Apfel-Meerrettich-Raspeln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Min. ziehen lassen.