Rezept

Möhren-Rübchen-Salat

Ein Rezept von Möhren-Rübchen-Salat, am 18.06.2025

Zutaten

500 g	möglichst junge Möhren
	2-3 Frühlingszwiebeln
2 EL	Rotweinessig
	1-2 Knoblauchzehen
	6-8 EL Gemüsebrühe
	Pfeffer
2 Handvoll	gemischte Salatblätter
1 Bund	Mairübchen (3-4 Stück)
	Salz
2	gehäufte EL schwarze Olivenpaste (Glas)
	½ Bund Basilikum
4 EL	Olivenöl
500 g	neue Pellkartoffeln (auch vom Vortag)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Möhren und Rübchen putzen, schälen und in große Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Salzwasser aufkochen lassen, Rübchen und Möhren dazugeben und in 5-7 Min. bissfest kochen. Frühlingszwiebeln dazugeben und kurz mitkochen. Gemüse in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.

2. Essig und Olivenpaste verrühren. Knoblauch schälen, dazupressen. Basilikum waschen und trocknen, die Blättchen hacken. Mit Brühe und Öl untermischen. Die Vinaigrette salzen und pfeffern.

3. Kartoffeln pellen, klein schneiden. Mit Gemüse und Vinaigrette mischen, 1-2 Std. ziehen lassen.

4. Salatblätter putzen, waschen, trocknen und etwas zerzupfen. Eine Schüssel oder Teller damit belegen. Salat eventuell nachwürzen und darauf anrichten. Mit geröstetem Weißbrot servieren.