

## Rezept

# Omas Rote-Bete-Salat

Ein Rezept von Omas Rote-Bete-Salat, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> möglichst kleine Rote Beten	Salz
<b>2</b> rote Zwiebeln	<b>1 EL</b> scharfer Senf
Pfeffer	<b>3 EL</b> Rotweinessig
<b>4 EL</b> neutrales Pflanzenöl	<b>1</b> Hand voll Kerbelblättchen
<b>1 Stück</b> frischer Meerrettich (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

## Zubereitung

1. Die Roten Beten waschen und mit einer Bürste säubern. Reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Roten Beten darin in ca. 30 Min. nicht zu weich garen (mit einer Messerspitze prüfen, ob die Knollen noch hart sind). Die Roten Beten abgießen, ausdampfen lassen und noch warm (am besten mit Gummihandschuhen) schälen. In Scheiben schneiden und in eine Schüssel füllen.
2. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Senf mit Pfeffer, Essig und Öl verrühren. Mit den Zwiebelwürfeln unter die Roten Beten mischen und mit Salz abschmecken. Den Kerbel waschen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Nach Belieben den Meerrettich schälen und in feinen Spänen darüberspeln.