Rezept

Rote-Bete-Radicchio-Salat

Ein Rezept von Rote-Bete-Radicchio-Salat, am 05.06.2025

Zutaten

200 g	Rote Bete
2 EL	Walnusskerne
2 TL	mittelscharfer Senf
3 EL	Öl
	Pfeffer
150 g	Radicchio
2 EL	Apfelessig
2 TL	flüssiger Honig
	Salz
	Einmalhandschuhe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Rote Bete schälen (Handschuhe anziehen), zunächst in 1 cm dicke Scheiben, dann diese in 1 cm breite, ganz dünne Streifen hobeln. Den Radicchio zerpflücken, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Die Walnüsse grob hacken.

2. Für das Dressing Essig, Senf und Honig verrühren. Das Öl unterschlagen und die Salatsauce mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mit dem Dressing mischen und kurz durchziehen lassen. Dazu passt Mehrkorn- oder Roggenbrot besonders gut.