

Rezept

Rote-Bete-Salat mit Avocado

Ein Rezept von Rote-Bete-Salat mit Avocado, am 29.05.2023

Zutaten

250 g gegarte Rote Beten (vakuumverpackt)	1 reife Avocado
2 EL Weißweinessig	1 TL geriebener Meerrettich (Glas)
1 TL flüssiger Honig	Salz
Pfeffer	3 EL Rapsöl
1 Schalotte	30 g Walnusskerne
1/2 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Die Roten Beten in dünne Scheiben schneiden. Die Avocado halbieren, vom Stein befreien, schälen und quer in Spalten schneiden. Die Roten Beten und die Avocado auf zwei Tellern auslegen.

2. Den Essig mit Meerrettich, Honig, Salz, Pfeffer und Öl glatt rühren. Die Schalotte schälen, sehr fein würfeln und unter die Vinaigrette rühren. Über die Roten Beten und Avocado verteilen.

3. Die Nüsse hacken. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und mit den Nüssen auf den Salat streuen.