

Rezept

Rote-Bete-Salat mit Lachs

Ein Rezept von Rote-Bete-Salat mit Lachs, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--|------------------------------|
| 500 g Rote Beten (vorgegart, vakuumverpackt) | 1 Chicorée |
| 3 EL Apfelessig | 2 EL Öl |
| 1 TL geriebener Meerrettich (Glas) Pfeffer | Salz |
| 150 g Räucherlachs (in Scheiben) | 1/2 Bund Schnittlauch |

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Rote Beten in dicke Stifte schneiden – dabei am besten Küchenhandschuhe anziehen. Den Chicorée waschen, putzen und klein schneiden.

2. Den Essig mit Öl, Meerrettich, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verquirlen, Rote Beten und Chicorée darin wenden.

3. Den Salat in Schälchen oder auf Teller verteilen. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in Röllchen schneiden und über den Salat streuen. Den Räucherlachs appetitlich dazu arrangieren.