

Rezept

Rote-Bete-Salat mit Roastbeef

Ein Rezept von Rote-Bete-Salat mit Roastbeef, am 25.04.2024

Zutaten

200 g gegarte Rote beten (Folienbeutel)

1 Möhre (ca. 00 g)

80 g Roastbeef-Aufschnitt

2 EL Olivenöl

1 EL Orangensaft

1 TL Meerrettich (aus dem Glas)

Salz

1/2 Kästchen Kresse

80 g Stangensellerie

1 rote Zwiebel (ca. 00 g)

1 Knoblauchzehe

1 EL Aceto balsamico

1 TL Dijonsenf

1 EL Ahornsirup

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Roten Beten quer in Scheiben, diese längs in feine Streifen schneiden. Den Sellerie putzen, waschen und quer in feine Scheiben schneiden. Die Möhre schälen und grob raspeln. Die Zwiebel schälen, halbieren und längs in sehr feine Spalten schneiden. Das Roastbeef quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Olivenöl mit Essig, Orangensaft, Dijonsenf, Meerrettich, Ahornsirup, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gründlich verrühren. Alle Zutaten mit der Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kresse bestreut servieren.