

Rezept

Rote-Bete-Vinaigrette

Ein Rezept von Rote-Bete-Vinaigrette, am 27.04.2024

Zutaten

1/2 Zwiebel (ca. 50 g)	8 EL Olivenöl
4 EL Apfelessig	100 ml ausgekühlter Gemüsefond
1 TL brauner Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	100 g gegarte Rote Bete (Vakuumpack)
gemahlener Kümmel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf (18 cm Ø) 2 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. dünsten.
2. Essig und Fond dazugießen, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und vom Herd nehmen.
3. Die Rote Bete erst in Scheiben, dann in Streifen und zum Schluss in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die heiße Marinade darübergießen, 2 Prisen Kümmel dazugeben, 6 EL Öl einrühren und 30 Min. ziehen lassen. Evtl. noch mal mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.