

Rezept

# Rote-Beten-Salat mit Meerrettichdressing

Ein Rezept von Rote-Beten-Salat mit Meerrettichdressing, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Rote Beten (vorgekocht)	<b>4 EL</b> Zitronensaft
<b>1 EL</b> Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>400 g</b> griechischer Joghurt (10 % Fett)
<b>3 EL</b> geriebener Meerrettich (Glas)	<b>2 EL</b> Ahornsirup
<b>1-2 EL</b> Dijon-Senf	<b>1 Kästchen</b> Kresse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Die Rote-Beten-Knollen in kleine Würfel oder Stifte schneiden. Zitronensaft mit Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Die Roten Beten darin mindestens 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
- 
2. Joghurt mit Meerrettich, Ahornsirup und Senf mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Roten Beten löffeln, nur leicht untermischen. Kresse kalt abbrausen, abschneiden und darüberstreuen.