

Rezept

# Steckrübensalat mit Blutorange

Ein Rezept von Steckrübensalat mit Blutorange, am 14.07.2024

## Zutaten

<b>1 Stück</b> Steckrübe (ca. 400 g)	<b>2</b> Blutorange
<b>100 g</b> Sahne	<b>100 g</b> Joghurt
<b>1 EL</b> Salatmayonnaise (aus dem Glas)	<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf
2-3 EL frisch gepresster Zitronensaft	<b>1 EL</b> Zucker
Salz	Pfeffer
<b>2</b> säuerliche Äpfel (z. B. Braeburn)	<b>50 g</b> Walnusskerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Die Steckrübe schälen und mit der Gemüsereibe grob in eine Schüssel reiben. Die Blutorangenschale mit einem scharfen Messer samt der weißen Haut abschneiden und die Fruchtfleis zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Den Saft aus den Trennhäuten über den Steckrübenraspeln ausdrücken.
2. Sahne mit Joghurt, Mayonnaise, Senf, Zitronensaft und Zucker in einer Salatschüssel verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, die Viertel würfeln. Die Apfelwürfel mit den Steckrübenraspeln und dem Dressing mischen. Die Walnusskerne grob hacken. Den Salat salzen und pfeffern, auf Teller verteilen und die Orangenfilets darauf anrichten. Mit den Walnüssen bestreuen.