

Rote Beete Salat

Zutaten:

- 500 g Rote Beete
- 200 g Äpfel
- 50 g Frischkäse
- 4 El geröstete Walnüsse
- 80 g Fetakäse
- 4 El Walnussöl
- 2 El Balsamico Bianco
- 1/2 Zitrone
- 1 TL Ahornsirup oder Zucker
- 4 Zweige Petersilie
- Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

Die Rote Beete in Scheiben schneiden und bissfest kochen. Aus dem Wasser nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Apfel halbieren, entkernen und grob reiben. Die gerösteten Walnüsse grob hacken.

ÖL, Balsamico, Frischkäse mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Sirup abschmecken.

Beete, Apfel und Walnüsse in eine Schüssel geben und das Dressing darüber verteilen. Nun den Feta zerbröseln und hinzugeben.

Die Petersilie feinhaken und damit den Salat garnieren.

Wir lassen den Salat gern einige Stunden durchziehen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de