

Rote Beete-Äpfel-Salat

Für 4 Portionen

Zutaten:

3 gekochte mittelgr. (Bio)Rote Beete
2 säuerliche (Bio)Äpfel
100 g (Bio)Schafskäse (Feta)
50 g (Bio)Pinienkerne
4 EL (Bio)Olivenöl
3 TL (Äpfel)Essig
1/2 TL (Meer)Salz
1 Prise Zucker
1 kleine (Bio)Zitrone

Zubereitung:

Rote Beete in feine Scheiben schneiden und geschälte Äpfel in kleine Stücke schneiden. Pinienkerne kurz ohne Fett (sind selbst sehr fetthaltig) in der Pfanne rösten (nicht verbrennen lassen) und zugeben. Feta in kleine Stücke würfeln und dann teilweise in der Hand zerbröckeln und darüber streuen. Zitronensaft pressen und aufträufeln. Dressing mit Olivenöl, Essig, Salz, und Zucker anrühren und untermischen.
Gerne mit einem schönen Baguette und einem guten Glas Wein genießen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!