

Rezept der Woche



Rote-Bete-Salat

ZUBEREITUNG

Die Rote Beete für 60 Minuten auf kleiner Hitze kochen.

Den Saft der roten Beete in eine Schüssel geben, Rote Beete vierteln, in feine Scheiben schneiden und in die Schüssel geben.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden und auch in die Schüssel geben.

Mit Balsamico, Öl, Salz, Pfeffer würzen und für ca. eine halbe Stunde kühl stellen.

Den Salat nochmals abschmecken und auf einem Teller anrichten.

Fertig.

ZUTATEN

1 Bund Rote Beete

1/4 Bund Frühlingszwiebeln

Steinsalz

frisch gemahlener bunter
Pfeffer

2 EL Balsamicoessig

1 EL natives Olivenöl

GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann