

Rote-Bete-Salat mit Schafskäse und Walnüssen

Reicht für

2 Personen

Zutaten

500 g rote Bete
100 g Schafskäse
40 g Walnüsse
1 Teelöffel Senf
1 Teelöffel Ahornsirup oder Honig
4 Esslöffel Rapsöl
1 Esslöffel Leinöl
1 Esslöffel Balsamico-Essig
Basilikum (gehackt)

Zubereitung

Die Roten Bete in Stifte schneiden und 10 Minuten lang bei 950 W in der Mikrowelle garen.

Während die Roten Bete garen den Senf, den Ahornsirup (bzw. den Honig), das Rapsöl, das Leinöl, den Balsamico-Essig und den Basilikum zu einer Marinade verrühren.

Den Schafskäse fein zerbröseln.

Die Roten Bete auf zwei Teller verteilen. Die Schafskäse-Brösel und die Walnüsse auf die Roten Bete streuen.

Die Marinade über den Salat gießen.

Zubereitungszeit

25 Minuten