

Rote Bete, Frühlingszwiebeln und Feta

400g Rote Bete – 1 Bd Frühlingszwiebeln – 50 g Walnusskerne – 100 g Feta – Walnussöl - Aceto Balsamico – Rotweinessig – Salz, Pfeffer aus der Mühle

Rote Bete schälen und je nach Größe ganz oder halbiert bissfest garen. Währenddessen Frühlingszwiebeln putzen, diagonal schneiden. Rote Bete in 5 mm dicke Scheiben schneiden, gleichmäßig auf flache Teller legen. Frühlingszwiebeln darüber verteilen. Walnusskerne grob hacken und mit zerbröseltem Feta über dem Salat verteilen.

Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren und über den Salat geben

Guten Appetit!



Rote Bete, Frühlingszwiebeln und Feta

400g Rote Bete – 1 Bd Frühlingszwiebeln – 50 g Walnusskerne – 100 g Feta – Walnussöl - Aceto Balsamico – Rotweinessig – Salz, Pfeffer aus der Mühle

Rote Bete schälen und je nach Größe ganz oder halbiert bissfest garen. Währenddessen Frühlingszwiebeln putzen, diagonal schneiden. Rote Bete in 5 mm dicke Scheiben schneiden, gleichmäßig auf flache Teller legen. Frühlingszwiebeln darüber verteilen. Walnusskerne grob hacken und mit zerbröseltem Feta über dem Salat verteilen.

Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren und über den Salat geben

Guten Appetit!

