



Je bunter, desto besser...

ROTE-RÜBEN-SALAT MIT CROUTONS UND ALLEM WAS SCHMECKT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 370 g Rote Rüben im Glas
- 100 g Feta-Käse
- 4 Scheiben Baguette oder Toastbrot
- 2 Knoblauchzehen
- nach Wunsch Gemüse oder Salat nach Geschmack: Spinat, Rucola usw.
- 1 Olivenöl, Walnüsse nach Belieben
- 1 Schnittlauch
- 1 Thymian getrocknet

Rote-Beete kombiniert man am besten mit anderen erdigen Gemüsekollegen und kräftigen Käsesorten.

ZUBEREITUNG:

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Baguette oder Toast in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch kurz anbraten, grobes Meersalz, Thymian und die Brotwürfel dazu. Rösten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Feta in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Roten Rüben in einer Schüssel vermengen.

Gemüse nach Wahl wie Spinat oder Rucola dazugeben. Wer mag gibt noch ein paar gehackte Walnüsse darüber. Aus Olivenöl, Condimento bianco, Wasser, Salz und Pfeffer Dressing anrühren und über den Salat geben. Die Croutons darüber streuen und mit einem EL Schnittlauchröllchen garnieren.