

ROTE BETE RADIESCHEN SALAT



Zum Valentinstag ist neben etwas Selbstgebackenem auch ein Menü mit mehreren Gängen perfekt, um die Liebsten zu überraschen. Ganz im Thema rosa-rot ist dieser Salat aus Roter Bete und Radieschen die perfekte Vorspeise. Ich habe Ziegenkäse zum Garnieren verwendet, ihr könnt aber auch Feta und Mozzarella nutzen, falls ihr es etwas milder mögt. Durch die Pinienkerne und den Granatapfel bekommt der Salat richtig Biss und wird auch durch den Himbeeressig wunderbar fruchtig.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

ROTE BETE RADIESCHEN SALAT

Röste die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bis sie leicht gebräunt sind und duften. Nimm sie aus der Pfanne und stelle sie zur Seite. Schneide die Rote Bete und die Radieschen separat mit einem Hobel oder Messer in feine Scheiben. Verrühre den Himbeeressig mit dem Olivenöl, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer. Marinieren die Rote Bete und Radieschen jeweils mit dem Dressing, um zu verhindern, dass die Radieschen sich verfärben. Richte die Rote Bete und die Radieschen als Rosen geformt auf Tellern an. Zupfe den Ziegenkäse in grobe Stücke und verteile sie gemeinsam mit den Pinien- und Granatapfelkernen über dem Salat. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

ROTE BETE RADIESCHEN SALAT:

- 5 EL** Pinienkerne
- 5** Rote Bete (vorgegart)
- 12** Radieschen
- 8 EL** Himbeeressig
- 4 EL** Olivenöl
- 2 EL** Agavendicksaft
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1** Rolle Ziegenkäse
- 5 EL** Granatapfelkerne