

BUNTE BEETE - SALAT MIT SCHAFSKÄSE

ZUTATEN

6 Personen

1 kg Bunte Beete (frisch)
230 g Schafs- oder Ziegenkäse
100 g Basilikum
90 g Walnüsse
4 EL Apfelessig
11 EL Traubenkernöl (nativ)
2 EL Zitronensaft
2 EL Agavendicksaft
1 TL Senf (Dijon)
Salz, Pfeffer
1 große Chili

ZUBEREITUNG

1. Beete in kaltem Salzwasser ansetzen und langsam gar kochen (ca. 50 min.)
2. Wasser abschütten und 20 min. ruhen lassen. Anschließend von der Schale befreien und in dünne Scheiben schneiden. Diese dann auf einem Teller anrichten.
3. Schafskäse über die angerichtete Beete bröckeln.
4. Die Walnüsse grob hacken und auf der Platte verteilen.
5. Für das Dressing: Salz und Agavendicksaft im Apfelessig auflösen, anschließend den Senf und zuletzt tröpfchenweise das Traubenkernöl dazugeben. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
6. Chili in feine Ringe schneiden.
7. Das Dressing und die Chilis über den Salat geben - ggf. die Chilis separat zum Salat reichen.
8. Mit reichlich frischem Basilikum servieren.

*Wir wünschen
guten Appetit!*

