

Rote Bete Salat mit Schafskäse

Vegetarisch (glutenfrei)

2 Personen



2 Knollen Rote Bete (gegart und eingeschweißt, wenn es schneller gehen soll)

Ein paar Stängel Petersilie

2 Hände voll Rucola

½ Paket Schafskäse

1 Handvoll Walnüsse

3 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

2 TL Senf

2 TL Honig

2 EL heller Balsamico

Salz und Pfeffer

Rote Bete mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden und zwei Teller damit belegen. Gewaschene und kleingehackte Petersilie darüber streuen. Dann gibt man je eine Hand Rucola auf die Rote Bete. Walnusskerne in einer Pfanne anrösten und grob hacken. Die Kerne und zerbröselten Schafskäse über den Salat streuen.

Aus den restlichen Zutaten ein Dressing anrühren und über den Salat geben.

Dazu passt Saatenbrot oder Vollkornbrot

