



Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse



Zutaten

- 100 gramm gekochte Rüben
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 Natives Olivenöl extra EL
- 12.5 gramm Walnüsse
- 25 gramm Rucola
- 50 gramm Ziegenkäse
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse

Lust auf etwas Frisches und Schmackhaftes? Dann probieren Sie diesen köstlichen Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse! Eine perfekte Mischung aus süßer Roter Bete, cremigem Ziegenkäse, knackigen Walnüssen und frischem Rucola, die Sie zum Brunch, zum Mittagessen oder sogar als leichtes Hauptgericht servieren können. Dieses vegetarische Gericht ist nicht nur lecker, sondern sieht auch hübsch aus. In nur 25 Minuten können Sie diesen nahrhaften und farbenfrohen Salat auf den Tisch bringen. Perfekt, wenn Sie etwas Einzigartiges servieren möchten, das gleichzeitig einfach und beeindruckend ist!

Vorbereitung

- 1: Die Rüben etwa 20 Minuten lang in Wasser kochen.
- 2: Die Rüben abkühlen lassen und die äußere Schicht (Haut) entfernen.
- 3: Die gekochte Rote Bete in Würfel oder Scheiben schneiden.
- 4: Die Rote Bete mit dem Olivenöl und dem Balsamico-Essig in einer Salatschüssel mischen.
- 5: Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6: Die Walnüsse grob hacken und über die Rote Bete streuen.
- 7: Die Rucola hinzufügen.
- 8: Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden, kräuseln oder raspeln und über den Rübensalat streuen.

Sind Sie bereit, einen Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse zuzubereiten?

Hat Ihnen dieser köstliche Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse geschmeckt? Sie können gerne mit weiteren Zutaten experimentieren, z. B. mit Äpfeln für eine süße Note oder Pinienkernen für extra Knackigkeit. Bestellen Sie die benötigten Käsesorten und Zutaten in unserem Webshop und bereiten Sie einen köstlichen Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse zu!