

Rote-Bete-Salat mit Senfcreme



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 ERNTEKRONE Rote Bete
- 2 RIVER VALLEY Äpfel
- 200 g ERNTEKRONE Rucola
- 1 EL NIKOS Olivenöl
-
- 1 RIVER VALLEY Orange (unbehandelt)
- 6 EL NIKOS Olivenöl, 3 EL Essig
- 1 EL BIO SONNE Honig
-
- ½ Bund BIO SONNE Petersilie
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 2 EL SUNRED Senf
-
- 2 EL TANTE KLARA Feigenkonfitüre
- 1 Hand voll BIO SONNE Walnusskerne
- Salz und COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Bete in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl mariniert im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft für 10–15 Minuten backen.
2. In der Zwischenzeit ein Dressing aus Orangensaft, Abrieb, Olivenöl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer mixen.
3. Außerdem den Ziegenfrischkäse mit Senf, Salz, Pfeffer und frisch gehackter Petersilie verfeinern.
4. Die Äpfel in dünne Spalten schneiden und zusammen mit Rucola, gebackener Rote Bete und Walnüssen in einer großen Schüssel anrichten.
5. Kurz vor dem Servieren das Dressing, Feigenkonfitüre und die Senfcreme darüber verteilen.