



Rote Bete mit Spinat und Feta als Salat

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

600 g Rote Bete
6 EL Himbeeressig
300 g Spinat
300 g Feta
3 EL Wasser
4 EL Keimöl
1 Msp gekörnte Brühe
1 Msp. Zitronenschale
2 EL Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Rote Bete gründlich waschen.
In gesalzenem Wasser ca. 40 Min. kochen. Abgießen, abtropfen und dünn schälen, anschließend in Spalten schneiden.
Dann mit dem Essig in eine Schüssel geben.
Spinat gründlich waschen, die Stiele entfernen, verlesen und trocken schütteln.
Feta in kleine Stücke teilen.
Wasser
mit Öl und
Brühe sowie
dem Zitronenabrieb mischen,
Schnittlauch waschen, in kleine Röllchen fein hacken und zugeben.
Salzen und Pfeffern.
Den Spinat mit Rote Bete und der Ölmischung vermengen.
Auf Teller verteilen, den Feta darüber streuen und sofort servieren.