

# FELDSALAT MIT ROTE BEETE

Allns to sien Tiet

## FÜR 2 PORTIONEN WIRD BENÖTIGT:

125 G FELDSALAT  
1 ROTE BEETE  
2 BIRNEN  
100 G ZIEGENKÄSE  
1 HANDVOLL WALNÜSSE / CROUTONS

## FÜR DAS DRESSING:

1 ROTE ZWIEBEL  
60 ML BALSAMICO-ESSIG  
30 ML OLIVENÖL  
1 TL SENF  
1 TL HONIG

## ZUBEREITUNG:

1. DIE ROTE BEETE SCHÄLEN, IN SCHEIBEN SCHNEIDEN UND WEICHKOCHEN.
2. FELDSALAT WASCHEN, TROCKEN TUPFEN, DIE WURZELN ENTFERNEN UND AUF TELLERN ANRICHTEN. KÄSE UND BIRNEN KLEIN SCHNEIDEN UND AUF DEM FELDSALAT DRAPIEREN SOWIE DIE ROTE BEETE-SCHEIBEN DARAUFG VERTEILEN.
3. FÜR DAS DRESSING DIE ZWIEBEL IN FEINE STREIFEN SCHNEIDEN. MIT ESSIG, ÖL, SENF UND HONIG VERMISCHEN UND MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN.
4. DAS DRESSING ÜBER DEN SALAT GEBEN UND MIT GEHACKTEN WALNÜSSEN UND/ ODER CROUTONS GARNIEREN.

