



Bildquelle: AdobeStock@Rita E

## Rote Bete-Kartoffelsalat

### Zutaten für 2 Personen

- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 6 Essiggurken
- 1 Zwiebel
- 2 Äpfel
- 6 EL tafelfertige Kichererbsen
- 2 kleine gekochte Rote Bete
- 6 EL vegane Joghurtalternative, 2 EL vegane Mayonnaisealternative
- Salz, Pfeffer

Hinweis: Die Mengenangaben können individuell verändert werden, sodass weniger Reste übrig bleiben.

### Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und als Pellkartoffeln kochen. Anschließend auskühlen lassen. Die Kichererbsen abtropfen lassen.
2. Essiggurken, Zwiebeln, Äpfel und Rote Bete in kleine Würfel schneiden und mit Kartoffeln und Kichererbsen vermischen.
3. Für die Soße Joghurtalternative und Mayonnaisealternative mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach mit den anderen Zutaten mischen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag kalt genießen.



**ROTE BETE-KARTOFFELSALAT**

Typisch nordisch