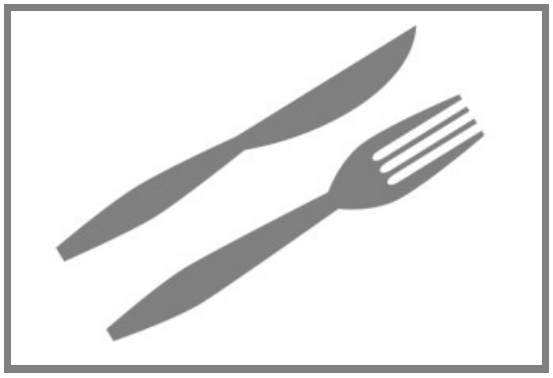
Vorspeise oder Salat



Rote Bete-Salat mit Feta und Walnüssen

4 Portionen als Vorspeise

Zutaten

400 g Rote Bete vorgekocht, 180 g Feta, 50 g Walnüsse, 2 Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch, 1 EL Olivenöl, 1 EL Condimento bianco, 1 EL Wasser, 1 TL Senf, 1/2 TL Salz, eine Messerspitze Pfeffer

Zubereitung

1. Die Rote Bete in kleine Würfel schneiden.
2. Feta in kleine Würfel schneiden.
3. Walnüsse zerbröseln.
4. Frühlingszwiebeln bzw. Schnittlauch in kleine Ringe schneiden.
5. Alles bis auf den Feta in eine Schüssel geben.
6. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing herstellen, über den Salat geben und vermengen.
7. Feta erst kurz vor dem Servieren darüber streuen oder vorsichtig unterrühren - er wird sonst rosa.

Zeitbedarf

15 Min

dazu paßt

Weißbrot