

ROTE-RÜBEN-APFEL-SALAT

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g rote Rüben (gekocht, geschält)*
- 1 Apfel
- etwas Zitronensaft
- 80 g Camembert
- 2 EL Walnüsse

Dressing:

- Walnussöl
- Balsamico weiß
- 1/2 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Wasser
- Schnittlauch

Zubereitung:

Für das Dressing Walnussöl, Balsamico, Zucker, Wasser, Salz und Pfeffer verrühren.

Rote Rüben in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Camembert in kleine Stücke schneiden. Den Apfel waschen, das Kerngehäuse entfernen, in schmale Streifen schneiden, sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln damit die Apfelstreifen nicht braun werden und auf den Roten Rüben anrichten. Camembertstücke und Walnüsse darüberstreuen, mit Dressing übergießen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

*Geschälte und vorgekochte Rote Rüben sind vakuumverpackt im Handel erhältlich.