

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Rote-Bete-Schichtsalat mit Meerrettich-Dressing

Zutaten: Salat: 400 g Rote Bete, Salz, 1 großer Apfel, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 60 g Haselnüsse, 1 Päckchen Kresse

Dressing: 4 EL weißer Balsamico, 4 EL Nussöl, 2 TL Honig, 150 g saure Sahne, 1-2 EL frisch geriebener Meerrettich, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung: Für den Salat die Rote-Bete-Knollen in gesalzenem Wasser in 50-60 Minuten gar kochen. Aus dem Wasser nehmen, die Schale abziehen und die Bete fein würfeln.

Den Apfel in feine Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Haselnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten und 1 EL für das Dressing beiseite stellen.

Für das Dressing den weißen Balsamico, das Nussöl, den Honig und die Nüsse pürieren. Die saure Sahne und den Meerrettich unterheben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jeweils die Hälfte der Apfel- und der Rote-Bete-Würfel sowie des Dressings in 4 Gläser schichten. Mit einigen Haselnüssen und etwas Kresse bestreuen. Erst die restlichen Apfelwürfel und dann die Rote Bete draüberschichten. Jede Portion mit einem Klecks Dressing, etwas Kresse und den restlichen Haselnüssen garnieren.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com