

Rote-Bete-Salat mit Feta

Zutaten

1kg Rote Bete,
1Bund Bundzwiebeln,
100g Walnuskerne,
3-4 EL Weißweinessig,
2 TL Sahnemeerrettich, Salz, Pfeffer,
1 EL Olivenöl,
180g Feta

Zubereitung

Rote Bete säubern und in einem Topf mit reichlich Wasser bissfest garen. Etwas abkühlen lassen, dünn schälen, je nach Größe der Knollen eventuell halbieren und in Scheiben schneiden. Die Bundzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Die Walnuskerne in kleine Stücke teilen.

Den Essig mit dem Sahnemeerrettich, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Die Sauce vorsichtig mit der Roten Bete, den Zwiebelringen und den Walnüssen mischen. Feta in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Das Ganze ca. 1 Stunde ziehen lassen, dann servieren.