

Salatplatte mit Ziegenkäse und Roter Bete

Zutaten

2 Rote Bete,
1 Salatkopf(Endivie),
100g Ziegenfrischkäse
50g Pistazien

Für die Salatsoße:

4 EL Olivenöl,
Saft von ½ Zitrone,
1 TL Akazienhonig,
1 TL Senf,
3 EL Apfelsaft,
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Rote Bete kochen und abkühlen lassen.

Salat waschen, in Streifen schneiden und auf eine große Salatplatte legen.

Rote Bete würfeln und mit dem Ziegenfrischkäse darauf verteilen.

Pistazien mit dem Messer halbieren und darüber streuen.

Die Salatsoßenzutaten verquirlen und über den Salat gießen.