Rote Bete Salat.

15 Min. Vorbereitung | **15 Min.** Gesamtzeit | **einfach** Aufwand

Zutaten für: 2 Portion(en)

180 g	Feta (z.B. Naturgut)
1,0	Bio-Zitrone(n)
2 EL	Olivenöl
1,0 EL	Senf
1,0 EL	flüssiger Honig
	Salz und Pfeffer
4	Rote Bete(n), vorgegart
60 g	Walnusskerne
8	Stiele Petersilie

Zubereitung:

1. Feta in Würfel schneiden.

   Tipp: Du kannst auch Hirtenkäse verwenden.

2. Zitrone waschen, trockenreiben und die Zesten abschälen und ggf. etwas hacken. Zesten sind übrigens dünne Streifen der gelben Schale - ohne die weiße Haut!

   Tipp: Falls du keinen Zestenreißer hast, kannst du auch ein Obstmesser oder einen Sparschäler verwenden.

3. Zitrone auspressen und den Saft in einer Salatschüssel kräftig mit Olivenöl, Senf und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Rote Bete klein schneiden.

   Tipp: Verwende dafür einen Teller und trage Einmalhandschuhe, damit sich nichts rot verfärbt.

5. Walnüsse grob hacken.

6. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Hälfte grob hacken.

7. Rote Bete, Walnüsse und die gehackte Petersilie zum Dressing geben und alles gut vermengen.

8. Käse, gezupfte Petersilie, Zitronenzesten und noch etwas Salz und Pfeffer vorsichtig unterheben.

9. Salat auf Tellern oder in Schüsseln anrichten.

   Tipp: Dazu passt frisches Brot.

PENNY.