



Rote-Beete-Salat

Rote Beete

Zwiebeln

Knoblauch

Essig

Öl

Salz und Pfeffer

Joghurt

Meerrettich (Glas oder frisch)

Kresse

Rote Beete bissfest kochen (je nach Größe ca. 60 Minuten) und dann schälen und in Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch in Würfel schneiden, zur Roten Beete geben und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren. (30 bis 60 Minuten)

Joghurt mit Meerrettich, Salz und Pfeffer (wer möchte etwas Essig) würzen und über die Rote Beete geben. Jetzt die Kresse drüber streuen, guten Appetit.