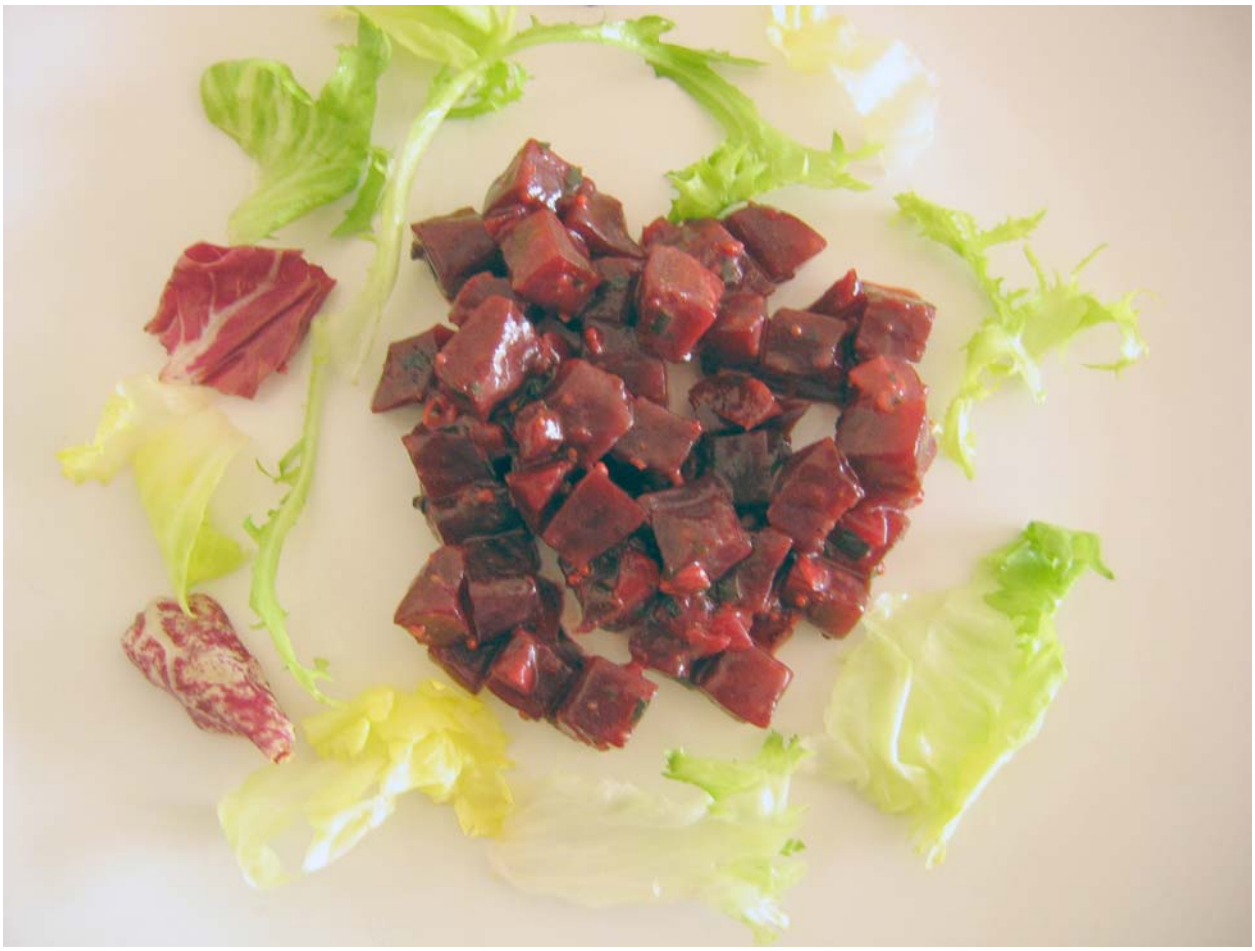
Rote Beete Salat
Salade de betteraves



Zutaten für zwei Personen:

200 g rote Beete aus dem Glas (netto)

Salatblätter für Garnitur

Senfsauce:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

1/2-1 TL mittelscharfer Senf

1 EL Estragonessig (alternativ Weißweinessig)

1 EL Wasser

2 EL neutrales Öl

1. Rote Beete aus dem Glas oder aus der Verpackung nehmen und abtropfen lassen. In Würfel mit ca. 8 mm Kantenlänge schneiden. Wenn die rote Beete schon in Scheiben geschnitten ist: Scheiben halbieren und dann in Streifen schneiden.

Achtung: die rote Beete färbt helle Kunststoff-Schneidebretter sehr intensiv, lässt sie unansehnlich werden. Deshalb ausnahmsweise auf einem Teller schneiden.

2. Würfel mit der Senfsauce beträufeln und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

3. Nach Wahl mit Salatblättern garnieren.

Hinweise:

Das Bild zeigt Rote Beete Salat vom Traiteur Monsieur Berio in Saint-Tropez, März 2005.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Beilagen, Salate, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 31.05.2017

© 2017 Walter Reithmayer, München