



Rote Bete Salat mit Walnüssen

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

500 g Rote Bete, vorgegart, vakuumiert	1	rote Zwiebel
160 g Walnüsse	250 g	Pflücksalat
6 EL Leinöl, nativ	2 EL	Apfelessig, naturtrüb
2 TL Agavendicksaft		Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Rote Bete in Würfel schneiden.
2. Blattsalat-Mix waschen und trocknen.
3. Zwiebel schälen und fein hacken.
4. Leinöl, Apfelessig, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen.
5. Rote Beete, Zwiebeln, Walnüsse und das Dressing verrühren.
6. Salat auf Tellern anrichten und den Rote-Beete-Walnuss-Zwiebel-Mix unterheben. Sofort servieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

