Rezept

Rote Bete mit Chinakohl

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 30 min

- 1 Chinakohl
- 1 große gelbe Zwiebel
- 2-3 Knollen Rote Bete
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Scheiben Weißbrot
- 2 EL Olivenöl
- 1EL Essig
- 1 Prise Zucker

Den Chinakohl waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel häuten und fein würfeln. Die Rote Bete schälen und in dünne Stifte raspeln, dabei das Grün von den Knollen lösen, waschen, trocknen und fein gehackt zum Salat geben.
Das Weißbrot würfeln und in einem Tiegel mit etwas Öl zu Croutons rösten, dazu die Knoblauchzehe mit in die Pfanne pressen und gut mit dem Öl vermengen.
Für das Dressing etwas Öl mit Essig und einer Prise Zucker vermengen und zum Salat geben. Später mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag kann hier gern noch weitere Zutaten, ja nach Geschmack beifügen. Etwas Käse oder auch ein Apfel passen gut dazu.
Die Croutons zugeben und servieren.

Guten Appetit!