



MEIN GENUSS



Rote Beete Salat mit Orangen & Feta



It's a match!

Unser Schwarzer Pfeffer trägt dazu bei, die Aromen der anderen Zutaten hervorzuheben und sorgt für eine leichte Schärfe.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** Gekochte rote Beete in Würfel schneiden. Orangen filetieren und in Stücke schneiden.
- 2** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, bis sie goldbraun sind.
- 3** Für das Dressing alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und abschmecken.
- 4** Feldsalat in eine Schüssel geben. Rote Beete, Orangen und Fetakäse darauf verteilen. Mit gerösteten Pinienkernen und Dressing servieren.

Zutaten

500g Rote Beete (gekocht)
2 Orangen
150g Fetakäse
1 Handvoll Feldsalat
2 EL Pinienkerne

Für das Dressing:

2 EL Orangensaft
1 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz
Schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 17.08.2026.