



## 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 05.01.2027.