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 17.05.2027.