

Rote Beete Salat mit Schafskäse

Ein frischer und würziger Salat, der mit einer gerösteten Scheibe Brot ein leckeres Abendessen abgibt.



Für 2 – 3 Portionen :

4 – 5 EL Zitronensaft, frisch gepresst

1 1/2 TL Salz

1 TL Zucker

frisch gemahlener Pfeffer

5 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe, in feine Würfelchen geschnitten

3 – 4 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten

200 gr Schafskäse, in Würfel geschnitten

500 gr Rote Beete, vorgekocht, vaccumverpackt, in Würfel geschnitten

Den Zitronensaft mit Salz und Zucker verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Olivenöl einrühren, bis sich alles gut miteinander verbunden hat. Pfeffer,

Frühlingszwiebeln und Knoblauch unterrühren.

Rote Beete und Schafskäse zufügen und gut mit dem Dressing vermischen.

