

# Rote Bete Salat

## ZUTATEN

400 g	Rote Bete (frisch)
50 g	Walnusskerne
1	Apfel (150 g)
40 ml	Oliven- oder Rapsöl
15 ml	Essig (z. B. Rotwein- oder Apfelessig)
½ TL	Steinsalz
1 TL	Agavendicksaft
	Pfeffer



## ZUBEREITUNG

Die Rote Bete schälen und grob raspeln. Den Apfel ebenfalls grob raspeln. Die Walnüsse hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen, mit Essig, Steinsalz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken.

### Tipps

Mit Einmalhandschuhen beim Zubereiten der Roten Bete arbeiten.

Statt der frischen Roten Bete, kann vorgegarte Rote Bete verwendet werden.

Lecker, aber völlig anders im Geschmack: 2 EL fein gehackte Rosinen und 1 Messerspitze Zimt zufügen.

Der Salat sollte einen Tag ziehen. Dann schmeckt er besonders gut!

*Gutes Gelingen und guten Appetit!*