

# Frühlingsrezepte

## Rote-Bete-Salat mit Spinat, kandierten Walnüssen und Blauschimmelkäse

Anzahl/Portionen



4

Zubereitungszeit



15 Min.

Kochzeit rote Bete: 40-60 Min.



## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1 Rote Bete               | <input type="checkbox"/> 3 EL Aceto Balsamico di Modena   |
| <input type="checkbox"/> 200 g Spinat              | <input type="checkbox"/> ¼ TL Meersalz                    |
| <input type="checkbox"/> 50 g Walnusskernstückchen | <input type="checkbox"/> ¼ TL Pfeffer                     |
| <input type="checkbox"/> 1 Prise Rohrzucker        | <input type="checkbox"/> 80 g Blauschimmelkäse, in Würfel |
| <input type="checkbox"/> 6 EL Olivenöl, nativ      | <input type="checkbox"/> geschnitten                      |

## So wird's gemacht

Rote Bete je nach Größe 40 – 60 Minuten kochen, abkühlen lassen und erst nach dem Kochen schälen und in Scheiben schneiden.

Spinat waschen, leicht trocknen und zerkleinert in eine Salatschüssel geben, die ausgekühlte Rote Bete dazu.

Walnüsse in einer kleinen Pfanne mit etwas Zucker kandieren. Für das Dressing in einer kleinen Schale Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren.

Salat mit Dressing, Blauschimmelkäse und kandierten Walnüssen anrichten.