

Rote Beete Salat mit Trauben in Cassis-Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Für rote Bete Fans mal etwas Anderes, raffiniert angemacht. hm....

Zutaten

- Für die Vinaigrette:
- 1 EL Dijon Senf
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL schwarzes Johannisbeer-Gelee
- 1 EL Aceto Balsamico
- 2 EL Walnuss Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für den Salat:
- 400 g rote Beete
- Saft 1/2 Zitrone
- 150 g grüne kernlose Trauben, ev. halbiert
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- 30 g Walnuskerne, geröstet, grob gehackt
- 15 g frisch geriebenen Meerrettich

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst alle Vinaigrette Zutaten miteinander mischen und mit dem Walnussöl aufziehen.

Schritt2

Die geschälte rote Bete auf einer Küchenreibe grob raspeln (Mit Einweghandschuhen) und mit Zitronensaft marinieren. Mit der Cassis-Vinaigrette mischen, 30 min. durchziehen lassen.

Schritt3

Kurz vor dem Servieren die Petersilie, die Weintrauben und die knusprigen Walnüsse unter heben und frisch geriebenen Meerrettich darüber verteilen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** Mal etwas Anderes, trauben

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)175
- Fett (g)10
- KH (g)15
- Eiweiss (g)3
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rote-beete-salat-mit-trauben-in-cassis-vinaigrette/>