



Rote Bete Salat mit Forelle

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

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

Leichte, maritime Vorspeise, schnell gemacht, passt in so manche Speisenfolge

Zutaten

- 4 geräucherte Forellenfilets, gehäutet, in mundgerechten Stücken
- 1 großer, säuerlicher Apfel, entkernt in kleinen Würfeln
- 250 g Rote Bete, vorgekocht, vakuumverpackt
- 0,5 Bündchen Dill, gehackt
- 30 g frischer Meerrettich, gehobelt
- 1 Handvoll gezupfter, knackiger Frisée Salat
- 1 Scheibe Vollkornbrot, gewürfelt, knusprig in Butter gebraten
- 3 El Apfelessig
- 1 El Olivenöl
- Einige Schnittlauchstängel für die Garnitur
- Etwas Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Apfelessig mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Olivenöl mischen und sofort die Apfelwürfel und den gehackten Dill hinein geben.

Schritt2

Die rote Bete in dünnen Scheiben staffelartig auf den Vorspeisenteller anrichten, Teller völlig auslegen.

Schritt3

Eine Handvoll Frisée Blätter marinieren und als kleines Bouquette in die Mitte setzen, die Vinaigrette darüber verteilen.

Schritt4

Die Forellenstücke aufteilen, den gehobelten Meerrettich darüber geben, mit den knusprigen Vollkorn Croutons bestreuen und einige Schnittlauchstängel hin stecken

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** fisch, forelle, rote Bete, vorsepeise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rote-bete-salat-mit-forelle/>