

REZEPT

Rote-Bete-Salat im Glas

ZUTATEN

- 25 g Haselnussblättchen
- 2 Stk. Rote Bete Knollen
- 2 EL Apfelessig
- 4 TL Schamel Bayerischer Meerrettich ALPENSAHNE
- 2 - 3 EL naturtrüber Apfelsaft
- 1 - 1½ EL Honig
- 1 - 1½ EL Nussöl
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 Stk. rotschaliger säuerlicher Apfel
- Zitronensaft zum Beträufeln
- 4 Scheiben Räucherlachs

ZUBEREITUNG

Die Haselnussblättchen in einer Pfanne rösten und die Rote Bete in dünne Stifte schneiden. Für das Dressing den Essig mit dem Apfelsaft verrühren und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Nun die Hälfte des Dressings mit der Roten Bete vermengen und zugedeckt kaltstellen. Währenddessen die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und goldbraun rösten. Anschließend die Äpfel in feine Blättchen schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die beträufelten Äpfel kurz in einer Pfanne andünsten. Nun die Rote Bete mit den Haselnüssen, Äpfeln und dem übrigen Dressing vermischen und auf kleine Gläser verteilen. Den in Streifen geschnittenen Räucherlachs hinzufügen. Abschließend den Salat mit einem Klecks Meerrettich verfeinern und mit Petersilie garniert servieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
