Rezept des Monats Juni

Rote-Beten-Salat mit Minze und Feta

Die Rote Beten waschen und in reichlich kochendem Wasser garen. Das dauert bei kleinen Exemplaren 25–35 Minuten, bei größeren Knollen etwa 45 Minuten. Mit einem spitzen Messer hineinpiksen, wenn es leicht hineingleitet, sind sie gar. Abgießen, etwas abkühlen lassen und dann schälen. Die Knollen achteln und mit Balsamico, Senf und dem grob gemahlenen oder gemörserten Pfeffer vermischen. Etwa 1 Stunde ziehen lassen. Die Minze abzupfen, waschen und in Streifen schneiden. Den Salat ebenfalls waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Den Schafskäse zerkrümeln und mit der Minze, dem Salat und dem Olivenöl vermischen, mit Salz abschmecken. Den Salat auf einer großen Platte anrichten und die marinierten Rote Bete darauf verteilen.

Rezept aus "Die Kleinmarkthalle kocht"

