SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Kartoffel-Rote-Bete-Salat | Steirisches Brotgewürz

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten:

600 g Kartoffeln, festkochend

300 g Rote Beete Knollen

150 ml Kräftige Brühe

2 Esslöffel Senf, mittelscharf

1 Esslöffel Meerrettich, gerieben (Sahnemeerrettich geht auch)

40 ml Weißen Essig

70 ml Olivenöl

Brotgewürz, Steirisch

Zubereitung:

1. Rote Bete mit Schale al dente kochen, dann schälen und in 2 mm Scheiben schneiden. Die Kochzeit beträgt in der Regel 30 – 45 Minuten, ist aber abhängig von der Größe der Knolle.

2. Kartoffeln mit Schale kochen, dann schälen und in 3 mm Scheiben schneiden und zur Roten Bete geben.

3. Die Brühe erhitzen und mit den restlichen Zutaten zu dem Salat geben.

4. Salzen und mind. 20 Minuten durchziehen lassen.

5. Nochmals abschmecken und das Steirische Brotgewürz zugeben. Lauwarm servieren.