

Warmer Rote-Bete-Salat mit Kräuter-Butter, karamellisierten Nüssen und Joghurt

Zutaten:

- 40 g Nussmix (deiner Wahl)
- 2 EL Zucker
- 3 mittelgroße Knollen Bio Rote Bete (frisch)
- 60 g MEGGLE Kräuter-Butter
- 1 TL Zucker (gestrichen)
- Weißweinessig
- 1/4 Bund Schnittlauch
- 6 EL Natur-Joghurt
- 15 g Cranberries, getrocknet
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

2 EL Zucker in einer Pfanne auf mittlerer Hitze vorsichtig karamellisieren. Die Nüsse darin schwenken und auf ein Backpapier geben. Etwas Salz darüber streuen und abkühlen lassen.

Die Rote Bete waschen (sie muss nicht geschält werden). Mit Hilfe eines Gemüse-Hobels oder mit einem großen scharfen Messer in sehr feine Scheiben schneiden. Die Kräuter-Butter in einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen. Die Rote Bete Scheiben hinzugeben und alles für 6-8 Minuten schmoren. Die Rote Bete darf ruhig noch etwas knackig sein. Anschließend mit etwas Zucker, einem Schuss Weißweinessig sowie etwas Salz abschmecken.

Für das Dressing den Schnittlauch (etwas beiseitelegen) sowie die Cranberries hacken. Mit Salz und Pfeffer würzen. 3 EL Weißweinessig und 2 EL Olivenöl miteinander vermischen und zum Cranberry-Schnittlauch-Mix geben. Die abgekühlten karamellisierten Nüsse grob hacken. Den Joghurt auf zwei Teller verteilen. Genau wie die noch warme Rote Bete. Das Dressing darüber verteilen. Dann die Nüsse darüber verteilen. Mit etwas Schnittlauch und Kräuter-Butter garnieren und servieren.

Zum warmen Rote-Bete-Salat mit Kräuter-Butter, karamellisierten Nüssen und Joghurt empfehle ich frisches Brot.