

Zutaten

1 große gekochte rote Bete (oder 2 kleinere, gibt es auch in Bio-Qualität im Kühlregal)

200 - 300g Feldsalat

125g Walnüsse (besonders lecker sind sie leicht angeröstet oder mit etwas Zucker karamellisiert)

3-4 Esslöffel Balsam Essig

6 Esslöffel Walnussöl

1TL Kräutersalz

1 TL Süßer Senf (wer mag)

Zubereitung

Am besten das Dressing in einem Glas mit Deckel mischen und gut durchschütteln bis es eine sämige Konsistenz hat. Den Feldsalat putzen und die rote Bete in Streifen schneiden. Dann das Dressing darüber geben und den Salat mit den Walnüssen anrichten. Dazu reicht es, die Walnüsse mit den Händen einfach über den Salat zu bröseln (Wer sie vorher geröstet hat, hat sie ja bereits schon in die Pfanne gebröseln).