



blumüse

blumüse.de wünscht viel Spaß beim Kochen

{ schneller Rote-Beete-Salat }

Das brauchst du:

2 frische Rote Beete
2 EL saure Sahne
1 TL Meerrettich
etwas glatte Petersile



- Die Petersilie waschen, die Blätter vom Stiel entfernen und diese fein hacken.
- Saure Sahne, Meerrettich und Petersilie in eine Schüssel geben und alles gut vermischen.
- Die Rote Beete schälen und in mundgerechte Stücke schneiden (Achtung: Rote Beete färbt sehr stark. Du wirst im Anschluss rote Finger haben und solltest nicht unbedingt deine besten Klamotten tragen!).
- Nun die Rote Beete in die Schüssel geben, gut umrühren und den Salat noch mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Honig abschmecken.

blumüse

