

Rote Bete Salat

Rote Rüben, Randigsalat

Zutaten für 4 Portionen :

500 g Rote Bete (rote Rüben),
1 kleine (rote) Zwiebel,
4 EL Rotweinessig,
3 EL Sonnenblumenöl,
1 TL Zucker,
1 TL frisch gemahlener (oder
zerstoßener) Kümmel,
Salz,

Zubereitung :

Die roten Rüben gründlich waschen und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Das dauert bei roten Rüben mit 8 cm Durchmesser etwa 45 Min.

Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer großen Schüssel den Rotweinessig und das Sonnenblumenöl cremig schlagen. Die Zwiebeln zugeben, mit Salz, Zucker und Kümmel würzen.

Wenn die roten Rüben weich sind, abgießen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken. Die roten Rüben schälen und mit einem Gemüsehobel in feinen Scheiben direkt in die Marinade hobeln. Gut mit der Marinade vermischen und etwa 2 Stunden durchziehen lassen.

