

Rote Bete Salat mit Apfel

Zutaten für 8 Portionen:

- 2 rote Bete (vorgekocht und vakuumiert)
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Essig
- 1 EL Öl
- Kümmel (gemahlen)



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

1. Schäle die Zwiebel und den Apfel.
2. Schneide die Zwiebel, den Apfel und die rote Beete in kleine Würfel.
3. Mische alles in einer Schüssel. Schmecke den Rote-Bete-Salat mit Zucker, gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer ab. Rühre einen Schuss Essig und etwas Öl unter.
4. Wenn du genug Zeit hast, so lasse den Salat 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen. Erst dann schmeckt er richtig gut.
5. Wer mag, bestreut den Rote-Bete-Salat vor dem Verzehr noch mit Feta und Walnüssen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

