

Wildkräutersalat mit marinierter roter Beete und Grillbrot

250g Wildkräutersalat

Apfelessig

Olivenöl

Salz, Pfeffer, Zucker

Himbeereessig

Pflanzenöl

Zitrone

Honig

Frische Kräuter

Wildkräutersalat waschen und trocken schleudern.

Die rote Beete im ganzen mit der Schale bissfest im Wasser kochen.

Danach im kalten Wasser abschrecken und schälen.

Die rote Beete nun in Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und im Ofen bei 180C garen bis es weich ist. Danach mit Himbeeressig und Honig nachschmecken.

Den Wildkräutersalat kurz vorm servieren mit Apfelessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Grillbrot extra Rezept

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82