

Rote Beete mit Fetakäse



Für 6 Personen

2 große Rote Beete in Wasser kochen, bis sie weich sind.
Dann unter fließendem kalten Wasser die Haut entfernen
und in Würfel schneiden

5 EBI.	Crema Balsamico Classic	} alles in eine Tasse geben und mit einem Pürierstab mischen (oder mit der Gabel zerdrücken dann wird es nicht so fein)
3 EBI.	Bio Olivenöl	
1 EBI.	Kräutersenf	
1 EBI	Meerrettich	
1/2 Tel.	Zitronen Ingwer Salz	
	Pfeffer nach belieben	

Alles gut mischen und über die warmen Rote Beete geben

1-2 Scheiben Feta würfeln und darunter mischen

Gutes Gelingen wünscht

Ihnen Ihre bottega del gusto



Auf unserer Seite

www.bottegedelgusto.de

finden Sie noch mehr Rezepte