Artikel vom 04.06.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 18:39 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/fruchtig-eingelegte-rote-bete

Fruchtig eingelegte Rote Bete



Foto: Kathrin Fries

Zutaten:

500 g küchenfertige gekochte Rote Bete,

Saft von 2 Mandarinen,

Saft von ½ Zitrone,

etwas frischer Dill,

3 EL Rapsöl,

2 EL weißer Balsamico,

1 EL Meerrettich aus der Tube,

1 TL Zucker,

½ TL Salz.

Zubereitung:

Die Rote Bete abtropfen, den Sud auffangen. Daraus mit den übrigen Zutaten eine Marinade anrühren. Die Rote Bete in Scheiben schneiden, diese eventuell halbieren. Mit der Marinade bedecken und über Nacht ziehen lassen. Die Scheiben können entweder als Salat oder abgetropft als Belag auf einer Scheibe Brot serviert werden. Als Aufstrich für das Brot ist Frischkäse gut geeignet.

Kathrin Fries