

Rote-Bete-Salat (für 6 Personen)

Zutaten:

3 mittelgroße Knollen Rote Bete
3 mittelgroße Äpfel (Elstar, Boskop o.ä.)
2 kleine Schalotten
Frischer Meerrettich (oder aus dem Glas, er muss noch scharf sein)
ggf. 50g Walnusskerne
Zitronensaft
2 Becher Saure Sahne (á 150 g)
Salz, Pfeffer, Zucker

Rote Bete (mit Handschuhen) vorsichtig waschen, dann in kochendem Wasser ca. 40 Minuten garen (oder im Schnellkochtopf 12 – 15 Minuten kochen). Danach die Rote Bete vorsichtig schälen und die Knollen in eine Schüssel **fein** raspeln. Die Äpfel schälen und entkernen und ebenfalls **fein** raspeln. Direkt mit der Roten Bete vermengen. 1 Esslöffel Zitronensaft zufügen. Schalotten schälen und sehr feinschneiden und unter die Mischung heben. Saure Sahne mit mindestens 2 Esslöffel frisch geriebenem Meerrettich, etwas Salz, Zucker und Pfeffer verrühren und die Masse über die Rote-Bete-Apfel-Mischung geben. Ggf. Walnusskerne mit einem großen Küchenmesser grob auf einem Brett hacken und vorsichtig mit den anderen Zutaten vermengen. Mindestens 1 Tag stehen lassen und dann abschmecken unter eventueller Zugabe von Salz, Pfeffer, Zucker oder/und Zitronensaft.