

Wintersalat "Rosi"



Zutaten für zwei Personen:

1/2 Kopf Endiviansalat
60 g Rote Beete (in Scheiben)

4 Walnüsse (optional)

Vinaigrette:

1 Msp Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 1/2 EL Himbeeressig
1 1/2 EL Balsamico
1 kleiner TL süßer Senf
1 1/2 EL Walnussöl
3 EL Olivenöl
50 ml kräftige Gemüsebrühe

1. Endiviansalat in Streifen schneiden, waschen und in der Salatschleuder trocknen. Rote Beete würfeln.

2. Alle Zutaten für die Vinaigrette in einem hohen Kunststoffbecher mixen, alternativ mit einem Schneebesen homogen verrühren.

3. Endiviansalat und Rote Beete in einer Schüssel zunächst mit etwa der Hälfte der Vinaigrette vermengen. Probieren und je nach Geschmack dann noch mehr Vinaigrette zugeben.

4. Auf Portionstellern anrichten und optional mit ausgebrochenen und gehackten Walnüssen bestreuen.

Hinweise:

Dazu Weißbrot oder frisch geröstete Croûtons reichen. Noch etwas besser schmeckt die Vinaigrette mit Rinderbrühe.

Im Original wurde die Rote Beete in Alufolie im Backofen frisch gegart, abgekühlt, geschält und dann entsprechend geteilt.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Salat, vegetarisch, international

Rezeptanregung: Rosi G., im Januar 2012
Anpassung und Foto: Walter Stand 18.01.2023