

# Eissalat mit Roter Beete und Rapsöl



## Zutaten für zwei Personen:

- 1/4 eines Eissalates
- 2 kleine Romatomen
- 5-6 Scheiben Rote Beete
- 1 Scheibe Kochschinken
- 4 grüne Oliven
- 4 schwarze Oliven
- 4 EL geriebener Mozzarella

## Vinaigrette:

- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Rotweinessig
- 3 EL Rapsöl

1. Den Eissalat vierteln, den Strunk wegschneiden. Rest in Streifen schneiden, in der Salatschleuder waschen und trocknen.

2. Romatomen waschen und grob würfeln. Rote Beete Scheiben aus dem Glas in gefällige Abschnitte teilen. Ausnahmesweise auf einem Teller - Schneidbretter werden unansehnlich, wenn man es darauf macht. Kochschinken in kleine Streifen oder Abschnitte schneiden.

3. Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben. Vinaigrette rühren und zugeben. Gut mischen und 10 min ziehen lassen.

## Hinweise:

Leichtes Mittag- oder Abendessen. Die Rote Beete gibt dem Salat die besondere Note.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Große Salate, kleine Gerichte, ohne regionale Zuordnung

Rezept und Foto: Walter  
Stand 22.01.2023