



Bunte-Bete-Kartoffelsalat

Zutaten:

- 3-4 Rote und gelbe Bete
- ca. 1 Kg Kartoffeln (z.B. Belana)
- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ Glas grüne Oliven o. Stein
- 50g Ziegen- oder Hirtenkäse
- 6El Olivenöl
- 3El Balsamicoessig
- 1El Senf
- etwas Honig n.B.
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und „al dente“ kochen. Die Bete waschen und mit wenig Wasser im Dünsteinsatz weich dünsten. Wenn es so was nicht hat, kann man sie auch wie Kartoffeln im Wasser kochen. Wenn sie gar sind, die Haut einfach abreiben (Achtung: rote Bete färbt ab) und die Kartoffeln schälen. Bei Frühkartoffeln entfällt das Schälen. Kartoffeln und Bete in Scheiben oder Würfel schneiden. Die Oliven halbieren oder in Ringe schneiden und dazugeben. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Aus Essig, Öl, Senf, Honig, Salz & Pfeffer ein Dressing herstellen und darüber gießen. Dann den Käse dazu bröseln und alles vorsichtig vermengen. Wer mag, kann auch die Herzblätter der Bete klein schneiden und dazugeben. Einige Stunden oder über Nacht ziehen lassen und ggf. nachwürzen. Zum Schluss mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!