



Rezept für Rote-Bete-Salat mit Feta

500 g Rote Bete	weich kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem Teller portionsweise anrichten.
100 g Feta	würfeln und auf die Scheiben geben.
40 g Walnuskerne	hacken und darüber streuen.
Dressing:	
1 TL Honig	mit
Salz,	
1 TL Senf,	
1 EL Balsamico Essig	und
5 EL Olivenöl	verrühren und auf den Salat geben. Mit
Kresse	garniert servieren.