

Rucolasalat mit roter Bete und gebratenem Schafskäse

by Andreas - Sonntag, April 13, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/rucolasalat-mit-roter-bete-und-gebratenem-schafskaese/>

Ich bin ein großer Fan von roter Bete. Die Kombination mit Rucola schmeckt nicht nur, sondern ist auch optisch ein Bringer. Die kleinen Schafkäse kann man auch „roh“ begeben oder panieren.

4 kleine Schafskäse

200 gr. Rucola

2 rote Bete Kugeln (im Beutel, gekocht)

1 Orange

1 TL Zitronensaft

5 EL Pflanzenöl

1 EL Olivenöl

1 TL brauner Zucker

Pfeffer

Salz

Kräutersalz

Den Rucola putzen und mit den in dünne Streifen geschnittenen rote Bete Kugeln vermengen. Aus dem Saft einer Orange, dem Pflanzenöl, dem braunen Zucker, Zitronensaft, Pfeffer und Salz eine Marinade anfertigen und über den Salat geben. Die Schafskäse in Olivenöl kurz anbraten. Auf den Salat geben und mit Kräutersalz bestreuen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station