

Rote-Bete-Salat, Zitrone, Curry-Butter und Rucola

Für 2 Personen:

1 Glas Crème-fraiche	4 kl. gekochte rote Bete	Butter
1 EL Curry	1 mittlere Zitrone	1 Bund Rucola
1/2 Pack. Fetakäse	alter Balsamico	

Einen Teller mit Creme Fraiche einstreichen, gekochte Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller fächerartig verteilen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und Zitronensaft und -schale darüber geben. In einem Topf Butter heiß werden lassen.

Das Currypulver ganz kurz drin anbraten und dann alles über die Rote Bete geben.

Rucola drüber verteilen, Schafskäse drüber bröseln und mit altem Balsamico leicht beträufeln.

Steffen Henssler am 26. Juni 2020