

Apfel-Rote-Bete-Salat

Für 2 Portionen

1 Apfel	2 Kugeln Rote Bete	1 Zucchini
4 Wan-Tan-Blätter	2 Stangen Frühlingszwiebeln	1 Zitrone
Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer		

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini waschen, in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Die Rote Bete und den Apfel in dünne Scheiben schneiden. Beides in eine Schüssel geben, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und die geriebene Schale einer halben Zitrone dazugeben. Frühlingszwiebeln ebenfalls klein schneiden und mit in die Schüssel geben. Die Wan Tan-Blätter in Stücke schneiden und zu den Zucchini in die Pfanne geben. Die Zucchini abschließend ebenfalls und in die Schüssel geben und das Ganze gut miteinander vermischen. Den Rote-Bete-Salat mit Wan Tan-Blättern auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 31. 08. 2011