

Rote-Bete-Salat

Für 2 Portionen

2 Kugeln Rote Bete	1 Bund Blatt Petersilie	50 g Parmesan
1 Bund Schnittlauch	1 Zitrone	Olivenöl, Pfeffer
1 Prise Salz		

Die Rote Bete in feine Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft marinieren und mit Zitronenschale verfeinern. Blatt Petersilie und Schnittlauch fein schneiden und auf die Rote Bete geben. Das Ganze nun mit Olivenöl marinieren. Zum Schluss frischen Parmesan darüber reiben.

Steffen Henssler am 23. Januar 2013