WUNDERDRESSING DATTEL-FEIGE

Rote-Bete-Salat mit Feta und Orange

Salat · Vegetarisch

FÜR 2 Portionen ZEIT 15 Minuten



Zutaten

- 300 g gekochte Rote Bete (vakuumverpackt)
- 60 g Babyspinat
- 1 große Orange
- 20 g Pistazienkerne (geschält, ungesalzen)
- 100 g Feta
- 1 Prise schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 3 EL Wunderdressing Dattel-Feige

Warum das passt: Die süße, würzige Note des Dressings ergänzt die erdige Rote Bete wunderbar.

Zubereitung

1. Rote Bete in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, am besten mit Einweghandschuhen, da sie stark färbt. Babyspinat waschen und trocken schleudern.
2. Orange so schälen, dass auch die weiße Haut vollständig entfernt ist. Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten herausschneiden und den austretenden Saft über die Rote Bete träufeln.
3. Pistazien grob hacken. Feta mit den Fingern grob zerbröseln.
4. Wunderdressing kräftig schütteln. Spinat mit 1 EL Dressing mischen und auf Teller verteilen, Rote Bete und Orangenfilets darauf anrichten. Feta und Pistazien darüberstreuen, mit dem restlichen Dressing beträufeln und pfeffern.

DAZU PASST

Wunderdressing DATTEL-FEIGE mit Rosmarinöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de