Feldsalat mit Roter Bete und Ziegenkäse

Zeit gesamt 20min



Zubereitungszeit 20min





Zutaten

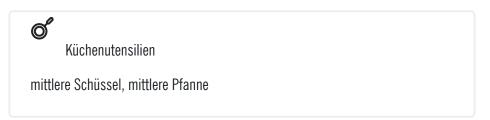
für 4 Portionen	
Feldsalat	500 g
Rote Bete, vorgegart	500 g
Ziegenkäserolle	200 g
Zwiebeln, rot	3 St.
Öl	2 EL
Honig	1 TL
Olivenöl	4 EL
Balsamicoessig, hell	3 EL
Salz	

Pfeffer, schwarz gemahlen

Baguette

1 St.

Zubereitung



- 1. Feldsalat waschen und abtropfen lassen. Rote Bete abtropfen lassen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden.
- 2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 5 Min. dünsten.
- 3. In einer Schüssel Honig mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer vermengen. Feldsalat, Rote Bete und Zwiebeln in der Schüssel mit dem Dressing vermengen. Auf Tellern verteilen und mit Ziegenkäse und Baguette servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	475 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	24 g