



Rote Beete Salat mit Rucola und Parmesan

Menge	Zutat	Zubereitung
3 Knollen	rote Beete	in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, aufkochen lassen und bei kleiner Hitze weich garen. (ca. 30 - 40 Min.)
30 g	Rucola	waschen, abtropfen lassen
50 g	Parmesan	mit dem Sparschäler in Späne hobeln
<u>Dressing:</u> 3 EL 3 EL $\frac{1}{2}$ TL etwas etwas	Balsamico Olivenöl Salz Pfeffer Zucker	} mit dem Pürierstab zu einem sämigen Dressing verarbeiten
		Die Rote Beete abgießen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Diese auf einer Platte anrichten. Rucola und Parmesan darüber streuen und mit dem Dressing beträufeln.