



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Rote-Beete-Salat mit Fetakäse und Walnüssen

Bitte das Rezept einmal komplett durchlesen. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, eine kleine Tasse, ein Schneidebrett - am besten aus Kunststoff, denn da dringt die rote Farbe der Roten Beete nicht ein. Pass auch auf, dass du deine Kleidung nicht rot einfärbst:) - sowie ein Messer bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 10 min gibt´s schon lecker Essen!

Rote Beete halbieren, in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Rote Finger gleich abwaschen.

In einer kleinen Tasse **Honig**, Balsamicoessig (1 EL für die 1P-Tüte, 2 EL für die 2P-Tüte), den **Senf** sowie Salz (1 Prise für die 1P-Tüte, 2 Prisen für die 2P-Tüte) gut verrühren. Danach Olivenöl (½ EL für die 1P-Tüte, 1 EL für die 2P-Tüte) dazugeben und nochmals vermischen. Die **Petersilie** waschen, Blätter abzupfen und zerkleinern. **Walnüsse** grob hacken.

Die Essig-Öl-Mischung über die Rote Beete geben. Den **Feta** darüber bröckeln. Die kleingehackte Petersilie, die Walnüsse und noch frisch gemahlene Pfeffer darüber geben und genießen. Das war´s schon. Du hast einen tollen Salat gemacht.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf facebook.com/chriskochtuete oder schreib mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.