



Rezept der Woche

Winterlicher Blutorange-Bete-Salat mit Frischkäse

Etwa 4 Portionen

- 3 Blutorange
- 2 kleine rote Bete
- 2 EL Kresse oder etwas Rucola
- 2 TL geröstete Pinienkerne
- 100 g Frischkäse mit Meersalz
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Sweet Chilisauce
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer

Zwei Blutorange schälen, die weiße Haut entfernen und in Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben halbieren.

Bete schälen und auf einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln.

Die dritte Orange auspressen und ca. 50 ml Saft aufbewahren.

Orangensaft, Chilisauce, Öl und Honig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Orangenscheiben und rote Bete auf einer Platte anrichten. Mit dem Dressing beträufeln und mit der Kresse oder Rucola und den Pinienkernen garnieren. Den Frischkäse als Kleckse darauf verteilen. Nochmals groben Pfeffer und Salz darüberstreuen und servieren.