

Griechischer Gelbe Bete Salat

(als Beilage)

Zutaten:

500g Gelbe Bete aus deiner Kiste

250g Griechischer Joghurt

2 Knoblauchzehen, gepresst

2 TL Essig

1 ½ -2 TL Olivenöl

60g Walnüsse, gehackt

Salz, Pfeffer

Minze oder Frühlingszwiebeln zum Servieren (optional)



Zubereitung:

Koche die Gelbe Bete in 2 Litern Wasser mit einem Esslöffel Essig und einem Teelöffel Salz für ca. 30 Minuten, bis sie weich sind. Lass die Gelbe Bete kurz abkühlen, schäle sie und schneide sie in ca. 1cm große Würfel. Füge die restlichen Zutaten hinzu und schmecke am Ende mit Salz und Pfeffer ab. Zum Servieren kannst du noch klein geschnittene Minze oder Frühlingszwiebeln und ein paar Walnüsse darüberstreuen und dazu frisches Baguette reichen und/oder frisches Gemüse aus dem Ofen.

Guten Appetit!