



Rote-Bete-Feldsalat mit Preiselbeeren & Fetakäse

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rote Bete, vorgegart	300 g
Birnen	1 St.
Wildpreiselbeeren	2 EL
Balsamicoessig, dunkel	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Olivenöl	5 EL
Feldsalat	100 g
Walnusskerne	3 EL
Feta	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Rote Bete in 1 x 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Birne schälen und auch in 1 x 1 cm große Stücke würfeln und mit in die Schüssel geben. Preiselbeeren und Essig dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach Olivenöl dazugeben. Feldsalat waschen und trocken schleudern. Walnüsse hacken. Fetakäse in Würfel schneiden.

2.

Anrichten: Feldsalat als Bett auf den Tellern verteilen, Rote-Bete-Salat daraufgeben und mit Feta und Walnüssen garnieren.

Guten Appetit!

Die 3 Key Facts:

1. Eisenlieferant
2. Roh, gekocht oder als Smoothie zu verwenden
3. Eiweißreich

Tipp: Hier findest du ein Rezept für selbst gemachtes [Eiweißbrot](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	335 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	23 g