

# Rote-Bete-Salat mit Schafskäse und Walnüssen

## Reicht für

2 Personen

## Zutaten

500 g rote Bete  
100 g Schafskäse  
40 g Walnüsse  
1 Teelöffel Senf  
1 Teelöffel Ahornsirup oder Honig  
4 Esslöffel Rapsöl  
1 Esslöffel Leinöl  
1 Esslöffel Balsamico-Essig  
Basilikum (gehackt)

## Zubereitung

Die Roten Bete in Stifte schneiden und 10 Minuten lang bei 950 W in der Mikrowelle garen.

Während die Roten Bete garen den Senf, den Ahornsirup (bzw. den Honig), das Rapsöl, das Leinöl, den Balsamico-Essig und den Basilikum zu einer Marinade verrühren.

Den Schafskäse fein zerbröseln.

Die Roten Bete auf zwei Teller verteilen. Die Schafskäse-Brösel und die Walnüsse auf die Roten Bete streuen.

Die Marinade über den Salat gießen.

## Zubereitungszeit

25 Minuten