



# Winterlicher Rote-Bete-Feldsalat

## Menge

680 g für 2 - 4 Portionen

## Zutaten

100 g	Feldsalat
50 g	kernlose helle Weintrauben
250 g	Rote Bete, gekocht
150 g	Ricotta
4 EL	Kürbiskerne
2 EL	Olivenöl
2 EL	milder Essig
je 1 Prise	Salz und Pfeffer
4 Scheiben	Baguette

## Zubereitung

**Feldsalat** und **Weintrauben** waschen und abtropfen lassen.

**Rote Bete** in dünne Scheiben schneiden.

Feldsalat, Weintrauben und Rote Bete auf zwei Teller verteilen.

Mit einer Gabel kleine Ricotta-Häufchen auf den Salat geben.

**Kürbiskerne** drüberstreuen.

**Olivenöl**, **Essig** mit **Salz** und **Pfeffer** verquirlen und über den Salat träufeln.

Dazu jeweils zwei Scheiben **Baguette** servieren.

## NUTRI-SCORE



## Nährwertangaben je 100 g

Energie	432 kJ / 103 kcal	Eiweiß	5,9 g
Fett	5,0 g	Ballaststoffe	1,7 g
gesättigte Fettsäuren	1,1 g	Natrium	133 mg
Kohlenhydrate	9,5 g		
davon Zucker	2,2 g	Gemüse/Obst/Nuss	50 g

## Hinweis

Ricotta kann durch cremigen Schafskäse ersetzt werden. Statt frischer Rote Bete kann gekochte, vakuumierte Rote Bete genommen werden. Der Salat ist als Hauptmahlzeit für zwei oder als kleine Vorspeise für vier Personen gedacht.