

## Rote Rüben Salat mit Feta

Ein feines und gesundes Rezept ist der rote Rüben Salat mit Feta. Einfach und rasch ist dieser schmackhafte Salat ohne großen Aufwand zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



### Zutaten

|        |                                   |
|--------|-----------------------------------|
| 800 g  | Rote Rüben (gekocht und geschält) |
| 200 g  | <a href="#">Schafskäse</a>        |
| 2 Stk. | <a href="#">Knoblauchzehe</a>     |
| 3 EL   | Aceto Balsamico rosso             |
| 8 EL   | Olivenöl extra vergine            |
|        | <a href="#">Salz</a>              |
| 1 TL   | <a href="#">Zucker</a>            |

### Zubereitung

1. Der **rote Rüben Salat mit Feta** ist eine Köstlichkeit. Der vitamireiche farbenfrohe vegetarische Salat wird gerne als Vorspeise genossen. Die roten Rüben in Scheiben schneiden und auf ein Teller verteilen. Den Schafskäse würfeln und darauf legen. Knoblauchzehen schälen, fein schneiden und über den Salat streuen.
2. Für das Salat-Dressing Zucker und Salz im Balsamico Essig auflösen. Olivenöl hinzugeben und gut verrühren. Das fertige Dressing über den Rüben Salat gießen.

### Tipp

Den roten Rüben Salat mit Basilikum oder Knoblauch Grün garnieren, oder noch zusätzlich mit gehackte Walnüsse verfeinern.