Rote Rübensalat mit Dörrpflaumen und Nüssen

Ein besonderes Rezept mit dem beliebten Wintergemüse: Rote Rübensalat mit Dörrpflaumen und Nüssen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,0 h

Zutaten

500 g	Rote Rüben (gekocht)
1 Handvoll	Dörrpflaumen
1 Handvoll	Walnüsse
3 Stk.	Knoblauchzehe
4 TL	Mayonnaise
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Rote Rübensalat mit Dörrpflaumen und Nüssen zunächst einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Roten Rüben darin rund 35 Minuten weich garen (kommt auf die Größe an). Wichtig: Die Schale muss beim Kochen dranbleiben, sonst verliert das Gemüse die schöne rote Farbe. Für die weitere Verarbeitung Handschuhe tragen, um Verfärbungen zu vermeiden.

2. Die Roten Rüben nach dem Kochen leicht abkühlen lassen, dann schälen und grob reiben, in eine große Schüssel geben. Die Walnüsse und Dörrpflaumen grob hacken und zufügen. Einen Teil der Nüsse für die Dekoration zurückhalten.

3. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken, zur Rübenmasse geben. Zum Schluss die Mayonnaise zufügen und alles gut verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Über Nacht oder wenigstens 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen. Am Folgetag noch einmal abschmecken, mit Walnüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Der Rote Rübensalat mit Dörrpflaumen und Nüssen ist eine tolle Beilage zu Braten und anderen Fleischgerichten.