

# Rote Beete Salat mit Trauben in Cassis-Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Für rote Bete Fans mal etwas Anderes, raffiniert angemacht. hm....

## Zutaten

- Für die Vinaigrette:
- 1 EL Dijon Senf
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL schwarzes Johannisbeer-Gelee
- 1 EL Aceto Balsamico
- 2 EL Walnuss Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für den Salat:
- 400 g rote Beete
- Saft 1/2 Zitrone
- 150 g grüne kernlose Trauben, ev. halbiert
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- 30 g Walnuskerne, geröstet, grob gehackt
- 15 g frisch geriebenen Meerrettich

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst alle Vinaigrette Zutaten miteinander mischen und mit dem Walnussöl aufziehen.

### Schritt2

Die geschälte rote Bete auf einer Küchenreibe grob raspeln (Mit Einweghandschuhen) und mit Zitronensaft marinieren. Mit der Cassis-Vinaigrette mischen, 30 min. durchziehen lassen.

### Schritt3

Kurz vor dem Servieren die Petersilie, die Weintrauben und die knusprigen Walnüsse unter heben und frisch geriebenen Meerrettich darüber verteilen.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** Mal etwas Anderes, trauben

### Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)175
- Fett (g)10
- KH (g)15
- Eiweiss (g)3
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rote-beete-salat-mit-trauben-in-cassis-vinaigrette/>