Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Rote Rüben Salat mit Pinienkernen und Schafkäse

Zubereitung

Die Roten Rüben waschen, kochen und auskühlen lassen. Danach schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Den Schafkäse ebenfalls in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Endiviensalat waschen und klein schneiden. Alles in einer großen Salatschüssel vermengen. Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren und mit Pinienkernen und Petersilie bestreuen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Markus Ebenhoch.

Zutaten

4 Personen

- 3 mittelgroße Rote Rüben
- 1 Zwiebel
- 200 g cremiger Schafkäse
- ½ Endiviensalat
- 50 g Pinienkerne
- Sonnenblumenöl
- Apfelessig
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie