



## Rote Rübensalat mit Cottage Cheese

### Zubereitung

Die roten Rüben schälen und waschen und in möglichst ungleichmäßige Stücke schneiden. In einem Topf in Salzwasser bissfest kochen - immer wieder ein mit einem Messer anstechen. Das kann schon mal 30-40 Minuten dauern bis die Rüben „durch“ sind. In der Zwischenzeit die Petersilie grob oder fein hacken. Abgießen und ca. 20 Minuten ausdampfen und auskühlen lassen. Die Stücke in eine große Schüssel geben, den Cottage Cheese und die Petersilie hinzufügen. Mit dem Zitronensaft und dem Salz anmachen und gut durchmischen - danach: genießen!

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sophie Mildred.**

### Zutaten

3 große rote Rüben  
1 Becher Cottage Cheese  
1 Bd. Petersilie  
1 Zitrone  
Salz