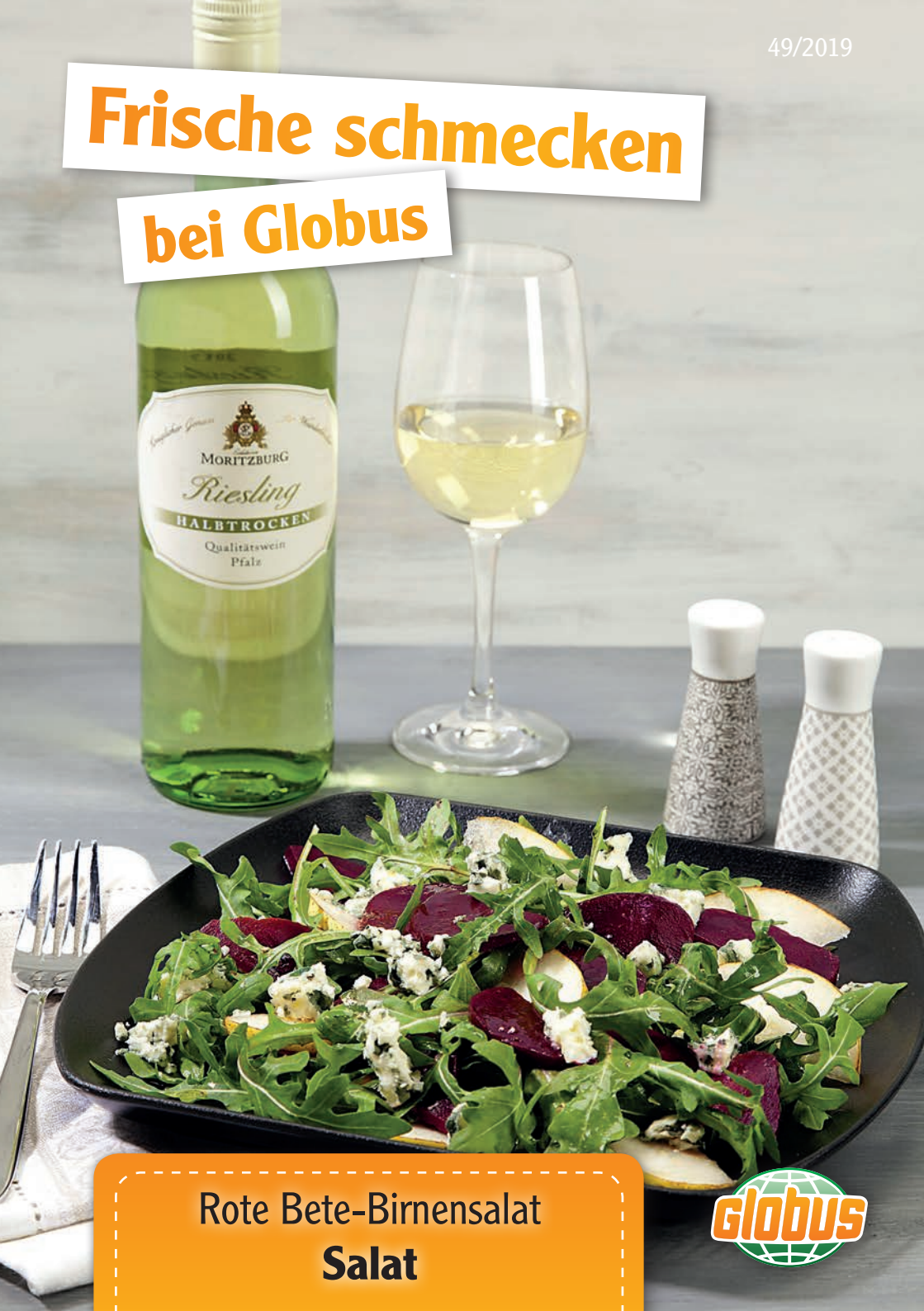
Frische schmecken bei Globus



Rote Bete-Birnensalat

Salat

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:
4 EL Weißweinessig
1-2 EL flüssiger Honig
10 EL Globus Olivenöl
2 Bund Rauke (50 g)
600 g gekochte Rote Bete (vakuumiert)
2 Birnen (200 g)
160 g Gorgonzola
Globus Salz, Pfeffer

4 Personen

ca. 30 Minuten

Wir empfehlen:
Edition Moritzburg
Riesling
halbtrocken
Weinliebhaber Club

Zubereitung:

Essig mit 2 EL Wasser, Salz, Pfeffer und Honig verrühren, Öl unterrühren. Rauke verlesen, waschen und trockenschleudern. Rote Bete halbieren und in Scheiben schneiden. Birnen vierteln, Fruchtfleisch quer in Scheiben schneiden.
Rauke, Rote Bete und Birnenscheiben anrichten, mit Vinaigrette beträufeln und mit Gorgonzola-Stückchen bestreuen.