

## Hauptsache Salat V

### ROTE RÜBEN SALAT

mit Radieschen, Apfel und Schafkäse

Rezept: Julia Koch

[www.lieblingsleben.blog](http://www.lieblingsleben.blog)

Ca. 6 - 8 Portionen

Zutaten	Vorgang
3 große rote Rüben (Randig) 1 EL Olivenöl	Rote Rüben waschen und (mit Küchenpapier) trocknen. Mit Olivenöl einreiben und in einem ofenfesten Gefäß mit Deckel im auf 200° C aufgeheizten Backrohr ca. 1,5 h backen.  Alternative zu Topf mit Deckel: Rote Rüben einzeln in Alufolie einwickeln und mit Untersetzer im Backrohr platzieren. Alufolie „schlampig“ wickeln, sodass sie nicht ganz ganz glatt anliegt, aber luftdicht verschlossen ist.
DRESSING 2 - 3 EL Olivenöl 2 - 3 EL Apfelessig 1 EL Senf 1 EL Agavendicksaft 3 EL Joghurt 1 Orange – Saft davon Salz und Pfeffer Lieblingsgeheimzutat	In der Zwischenzeit das Dressing zubereiten. Alle Zutaten dafür in ein leeres Marmeladeglas geben und kräftig schütteln. Ziehen lassen.
1 großer Apfel 1 Bund Radieschen 2 Frühlingszwiebeln 2 EL Cranberries 2 EL Sonnenblumenkerne 2 EL Kürbiskerne	Apfel in mittlere Stücke schneiden. Radieschen halbieren oder vierteln. Frühlingszwiebeln sehr fein schneiden.  Fertig gegarte Rote Rüben noch warm (evtl. mit Küchenhandschuhen) schälen und würfelig schneiden.  Alles zusammen mit den Cranberries und den Sonnenblumen- und Kürbiskernen in einer großen Schüssel mit dem Dressing vermengen.
ca. 1 - 2 etw. Romana Salatherzen alternativ: Radicchio gemischter Salat nach Wahl  ca. 300 g Schafkäse	Blattsalat waschen und in kleinere Stücke zupfen. Unter den Rote Rüben-Salat mischen.  Schafkäse klein schneiden. Die Hälfte ebenfalls unter den Salat mischen, die andere Hälfte oben auf legen. Mit Pfeffer würzen und mit ein paar Sonnenblumen- und Kürbiskernen toppen.