



## Ollis Rote Bete Salat

*500 g Rote Bete gegart, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Kümmel, Meersalz, Majoran, Muskatnuss gerieben, Pfeffer, Obstessig, Rapskern- oder Olivenöl*

Die Rote Bete in der Verpackung im Wasserbad aufwärmen. Zwiebeln fein hacken und mit 1 TL Meersalz und 2 TL Obstessig vermennt ziehen lassen. Die Rote Bete klein schneiden und mit dem Saft zu den vorher angesetzten Zwiebeln geben. Anschließend eine zerdrückte Knoblauchzehe, ½ TL Majoran, ¼ TL Kümmel und etwas schwarzen Pfeffer untermischen. Nach ca. ½ Stunde abschmecken und mit reichlich Öl vollenden. (Zubereitungszeit ca. 50 min)