



Rote Beete fruchtig-delikat auf grünem Feldsalatbett

500g gekochte Rote Beete
1 leicht säuerlicher Apfel
10 getrocknete Datteln
1 rote Zwiebel
200g Fetakäse
gute handvoll Walnüsse
Schuß Zitronensaft
2 EL Olivenöl
1-2 TL Agavendicksaft
oder Honig
Pfeffer
Salz
Chiliflocken
100-150g Feldsalat

Die Rote Beete und den geschälten Apfel in mundgerechte Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und direkt mit dem Zitronensaft vermengen, damit der Apfel nicht braun wird.

Die Zwiebel fein würfeln, den Feta und die Datteln in Stücke schneiden, die Walnüsse grob hacken und alles zur Roten Beete geben.

Das Olivenöl und den Agavendicksaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und auf einen Teller geben. Die Rote Beete Mischung darauf anrichten.