

Zuckerhutsalat mit Roter Bete



400 g Rote Bete	waschen und in Schale ca. 30 Min. kochen. Etwas abkühlen lassen, pellen und in Würfel schneiden.
300 g Zuckerhut	putzen, waschen und in Streifen schneiden.
250 g Fetakäse	würfeln.
1 Zwiebel	würfeln. Für das Dressing
1 El. Senf,	
2 El. Essig,	
2 El. Öl,	
2 El. Wasser	und
Salz & Pfeffer	verrühren.
Zucker	Dressing mit etwas abschmecken und über den Salat geben. Vermengen und etwas ziehen lassen