



# Bunte Bete

## Zutaten für 4 Portionen

- » 600 g junge Rote und Gelbe Bete, möglichst mit Blättern
- » 4 Clementinen
- » 1/2 Bund Estragon 15 g
- » 100 g bröckeliger Ziegenkäse
- » 40 g Walnusskerne
- » Rotweinessig
- » Olivenöl

## Zubereitung

1. Von den Bete-Knollen die hübschen kleinen Blätter abzupfen und beiseitelegen. Größere Knollen halbieren.

---

2. Die Betet-Knollen in kochendem Salzwasser 15–20 Minuten garen, bis sie weich sind.

---

3. Inzwischen den Saft von 1 Clementine in eine große Schüssel pressen. 1 EL natives Olivenöl extra und 1 guten Schuss Rotweinessig dazugeben.

---

4. Die restlichen 3 Clementinen schälen, quer in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

---

5. Die Bete-Knollen ind ein Sieb abgießen und kurz in kaltem Wasser abschrecken. Sobald man die Knollen anfassen kann, die Schalen abstreifen.

---

6. Ein paar von den Knollen halbieren oder in Scheiben schneiden, dann alles mit dem Dressing anmachen.

---

7. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken, dann den Estragon und die beiseitegelegten Beteblätter dazupfen und alles durchheben.

---

8. Das Ganze auf die Teller verteilen, Ziegenkäse und Walnüsse daüberbröckeln und jede Portion mit ein wenig nativem Olivenöl beträufeln.