

Rote Bete Mozzarella

Zutaten:

3 Rote Bete Knollen
375 g Büffelmozzarella
1 Bund Schnittlauch
6 EL Olivenöl
1 unbehandelte Zitrone
1 TL Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Rote Bete waschen, in einen Topf geben und mit Salzwasser bedeckt ca. 50 Minuten kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Büffelmozzarella mit Küchenpapier trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Rote Bete und Mozzarella abwechselnd dachziegelartig auf eine Platte oder vier Teller legen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Zitrone abwaschen, die Schale abreiben, und den Saft auspressen.

In einer Schüssel das Olivenöl, abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer miteinander vermischen.

Die Marinade mit einem Pinsel über die Rote Bete und den Mozzarella geben und kurz einziehen lassen.

Tipp:

Zu diesem Salat passt gut etwas Ciabatta-Brot.

Für Veganer: Sie können anstelle des Mozzarellas schnittfesten Tofu verwenden.