



ROTE RÜBEN ROHKOST MIT FETA

Zutaten (für 4 Portionen):

600 g Rote Rüben roh
4 EL Essig
2 EL Walnussöl
60 g Feta
2 EL Sonnenblumenkerne
Rosmarin frisch
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Roten Rüben waschen, schälen und mit der Gemüsehobel fein reiben.
2. Den Essig, das Öl sowie Salz und Pfeffer zugeben.
3. Den Rosmarin fein hacken und ebenso zugeben und alles gut durchmischen.
4. Den Feta zerbröckeln. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne trocken anrösten.
5. Die Roten Rüben auf Teller oder in Schüssel geben, mit den Feta sowie den gerösteten Sonnenblumenkernen bestreuen.