



Knuspriger Rote-Bete-Salat

Rote-Bete-Quinoa-Salat mit Walnüssen, Feta und der Alpro Soja-Kochcrème

Cuisine

Zubereitung

1. Quinoa waschen und entsprechend den Herstellerangaben auf der Verpackung in Gemüsebrühe garen. Radieschen waschen, Grün entfernen und halbieren.
 2. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Rote Bete klein schneiden, davon 250 g im Mixer mit 150 ml Soja-Kochcrème Cuisine zu einer Crème mixen. Mit Zitronensaft, gemahlenem Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.
 3. Quinoa von der Herdplatte nehmen und die zerkleinerten Äpfel sowie die Rote Bete unterheben. Die Radieschenhälften in Olivenöl knusprig braten.
 4. Einen Teller mit etwas Rote-Bete-Creme garnieren, Quinoa dazugeben und mit zerbröckeltem Feta und Walnüssen bestreuen. Mit einigen Rote-Bete-Grün oder Rucolablätter garnieren.
- Dieser Salat sorgt garantiert für Abwechslung!



4 Portionen



40Min.



Zutaten

- 150 ml Alpro Soja-Kochcrème Cuisine
- 130 g Quinoa
- 450 ml Gemüsebrühe
- 1 Bund Radieschen
- 2 kleine Äpfel
- 450 g Rote Bete, gegart
- 2 EL Zitronensaft
- ½ EL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Olivenöl
- 150 g Feta
- 80 g Walnüsse
- 50 g Rote-Bete-Grün oder Rucolablätter

Zubereitet mit

Soja-Kochcrème Cuisine

