

VEGGIE PASTA-SALAT

MIT ROTER BEETE

Walnüsse

Babyspinat

Pastinake

Ziegenkäse

Pasta

Dressing

Rote Beete

Vegetarier



• FOR FOOD LOVERS •

VEGGIE PASTA-SALAT

MIT ROTER BEETE

ZUTATEN

4 EL WALNUSSÖL

3 EL HIMBEER-AGRODOLCE

250 G ROTE BEETE, GEKOCHT

50 G VEGGIE PASTA

50 G FRISCHER BABYSPINAT

1 PASTINAKE

50 G ZIEGENKÄSE

WALNÜSSE, HALBIERT

SALATGLAS (PURE FOOD INSIDE GLAS)

ZUBEREITUNG

Ofen auf 200 °C vorheizen. Pastinake in Scheiben schneiden, mit 1 Esslöffel Walnussöl mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. 20 Minuten im Ofen rösten. Rote Beete in Scheiben schneiden, Veggie Pasta nach Packungsanleitung kochen. Babyspinat in feine Streifen schneiden.

Je 3 Esslöffel Walnussöl und Himbeer-Agrodolce verrühren und in das leere Glas einfüllen. Dann Zutaten in dieser Reihenfolge einschichten: Rote Beete, Pasta, Pastinake, Spinat, zerkleinerter Ziegenkäse und zuletzt eine Handvoll Walnüsse.



Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei Oil & Vinegar.