

Russischer Rote Bete Salat

Fruchtige Basis, erdige Aromen und erfrischende Schärfe – dieser klassische Rote Bete Salat der russischen Küche schickt die Geschmacksnerven auf eine Reise. Und die Farbe erst! Ich selbst habe den Salat das erste mal in einem Soviet-Restaurant getestet und war als Fan osteuropäischer Gerichte sofort begeistert. Müsst ihr unbedingt mal ausprobieren. Besonders toll harmoniert der Salat übrigens mit Teigtaschen.



Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Personen): 750 Gramm Rote Bete (vorgekocht & vakuumiert) | 200 Gramm saure Sahne bzw. Schmand | 2 Esslöffel milder Meerrettich | 1/2 Bund Schnittlauch | Salz | Weißer Pfeffer



Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (10 Minuten): 1. Rote Bete würfeln 2. Mit saurer Sahne bzw. Schmand und Meerrettich vermengen. 3. Schnittlauch waschen und fein hacken. 4. Alles vermischen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. 5. Vor dem Verzehr am besten eine Stunde ziehen lassen.

Jetzt mehr [Salat-Rezept](#) oder alle [osteuropäischen Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 98 Kalorien | 4,4 Gramm Fett | 9,5 Gramm Kohlenhydrate | 3,3 Gramm Eiweiß