

Gebackene Rote Bete mit Schafskäse

Rote Bete, rote Zwiebeln, Feta. Zusammen verschmelzen die drei Komponenten zu einem kulinarischen Gedicht. Ich serviere es am liebsten als warmen Salat und bette das Gemüse auf Rucola. So harmoniert die Süße der gebackenen roten Bete und Zwiebeln optimal mit den leichten Bitteraromen. Das Ergebnis: Eine elegante Vorspeise, die durchaus auch als raffinierte Hauptspeise gereicht werden kann.

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.