



Genuss-Rezept

Rote Bete-Brotsalat im Glas

Zutaten für 4 Personen

| | |
|------------|--------------------------------|
| 300 g | GUTFRIED Geflügel-Fleischwurst |
| 1 Päckchen | Rote Bete, fertiggegart |
| 200 g | Bauernbrot |
| 250 g | gemischter Baby-Leaf Salat |
| 2 | Karotten |
| | Öl zum Braten |

Für das Dressing:

| | |
|-------|-------------------------|
| 1 | Knoblauchzehe |
| 3 EL | Gemüsebrühe |
| 1 EL | Weinessig |
| 80 ml | Olivenöl, natives |
| 1 EL | Senf, mittelscharf |
| 1 EL | Agavendicksaft, flüssig |
| etwas | Meersalz |
| etwas | weißer Pfeffer |



Zubereitung

Die Rote Bete in gleichgroße Würfel schneiden. Den gewaschenen Salat trocken-schleudern. Die Möhren mit einem Sparschäler in dünne Streifen hobeln und in Salzwasser kurz blanchieren. Brot entrinden und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Rapsöl anbraten.

Für das Dressing Knoblauch schälen. Zusammen mit Senf, Weinessig, Olivenöl, Gemüsebrühe und Agavendicksaft in einem Mixer pürieren. Nach Bedarf weiteres Olivenöl zugeben, damit das Dressing flüssig bleibt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat und Rote Bete separat mit dem Dressing marinieren. Gutfried „Geflügel-Fleischwurst“ in mundgerechte Stücke schneiden.

Das Glas abwechselnd befüllen: Brotwürfel, Rote Bete, Karotte, Geflügel-Fleischwurst, Baby-Leaf Salat. Vor dem Servieren restliches Dressing hinzugeben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Pro Portion: kcal: 581 | Eiweiß: 17,1 g | Fett: 39,1 g | Kohlenhydrate: 35,5 g

Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | www.gutfried.de