



## Rote-Beete-Apfel-Salat

### Zutaten

1 großer Apfel  
125 g Mozzarella  
3 Knollen Rote Beete (gegart oder roh)  
1 kleine Schalottenzwiebel

2 EL Balsamicoessig  
1 EL Olivenöl  
1 EL Honig  
Meersalz, Pfeffer  
und als Topping ein paar Walnüsse oder geröstete Pinienkerne

### Zubereitung

Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.  
Den Mozzarella und die rote Beete ebenfalls in kleine Stücke würfeln. Wenn du die rote Beete roh verwenden möchtest, dann raspel sie.

Essig und Öl mit dem Honig gut verrühren. Die Soße mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und über die Zutaten gießen.  
Leicht unterheben und mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Walnüssen oder Mandeln servieren.

### Hinweis

Die Rote-Beet Knollen können frisch gegart verwendet werden, aber wenn es schnell gehen soll, auch mal aus der Packung. Achtung rote Hände ;-)