



Dauer: Schnell

.....

Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch

.....

Saison: Herbst Winter

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Rosemarie Haider

.....

Zutaten

.....

250 G gekochte und geschälte Rote Rüben

.....

3 Essiggurkerl

.....

einige Kapern

.....

1 Apfel

.....

1 roter Zwiebel

.....

1 EL Essig

.....

1 EL Zitronensaft

.....

etwas gehackte Petersilie

.....
3 EL

Sauerrahm

.....
Salz

.....
etwas Ingwer

.....
Pfeffer
.....

Zubereitung

1. Die Rote Rüben, Äpfel und Kapern klein würfeln.
2. Mit allen anderen Zutaten gut vermischen, würzig abschmecken und etwas ziehen lassen.
3. Auf einen Teller kleine runde Metallringe (Keksausstecher) legen und mit den marinierten roten Rüben befüllen.
4. Danach kaltstellen und vor dem Servieren den Ring vorsichtig entfernen.

Dazu passen sehr gut ein Vollkornbaguette mit Krentopfen oder Räucherforelle.