

# Feldsalat mit Rote Bete, Ziegenkäse und Pistazienkrokant – Ein erfrischendes Geschmackserlebnis

**Dieses Rezept stammt von meiner Schwiegermutter ☑☑**

**Dieses Rezept ist eine wahre Geschmacksexplosion, die süße, salzige, saure und nussige Aromen perfekt miteinander vereint. Der frische Feldsalat bildet die Basis, die erdige Rote Bete und der cremige Ziegenkäse sorgen für eine angenehme Textur, während der knusprige Pistazienkrokant und die spritzige Limettenvinaigrette das Gericht zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Ideal als leichtes Sommeressen oder als Vorspeise für ein besonderes Menü.**

---



## Zutaten für 2 Portionen:

- 30 g Feldsalat
- 40 g Zucker
- 1 TL Koriandersaat
- 20 g Pistazienkerne
- 1 Bio-Limette
- Salz, Pfeffer
- 5 EL Olivenöl
- 2 Rote Bete (vakuumverpackt)
- 2 Ziegenfrischkäsetaler

# Zubereitung:

1. **Pistazienkrokant zubereiten:** 2 EL Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen. Pistazienkerne unterrühren und die Masse sofort auf Backpapier ausbreiten. Abkühlen lassen.
2. **Koriander rösten:** Koriandersaat in einer Pfanne anrösten, abkühlen lassen und im Mörser fein zerstoßen.
3. **Vinaigrette zubereiten:** Limettenschale abreiben und 2 EL Saft auspressen. Limettensaft mit Salz, Pfeffer, restlichem Zucker, Öl und Limettenschale verrühren.
4. **Salat vorbereiten:** Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern.
5. **Rote Bete schneiden:** Rote Bete in dünne Scheiben schneiden.
6. **Anrichten:** Rote Bete, Feldsalat und Ziegenkäse auf Tellern anrichten. Pistazienkrokant hacken und darüberstreuen. Vinaigrette über Salat und Rote Bete träufeln.

## Tipps:

- Verwenden Sie hochwertige Zutaten, um den vollen Geschmack des Gerichts zu entfalten.
- Variieren Sie das Rezept, indem Sie andere Nüsse oder Kerne für den Krokant verwenden.
- Servieren Sie das Gericht mit frischem Brot oder Baguette.

***Lasst euch von diesem köstlichen Salat verzaubern und genießt Sie die Vielfalt der Aromen!***

---

Revision #1

Created 14 June 2025 14:22:00 by PapaWehde

Updated 14 June 2025 14:25:31 by PapaWehde