



## Bunter Salat mit Räuchermakrele

mit gebackenen Kartoffeln und Bete



30-40min



3-4 Personen

Chioggia-Bete schmeckt nicht nur extrem lecker, sie sieht mit ihrer rot-weißen Maserung auch wunderschön aus! Die erdigen Prachtstücke gibt es heute als Teil eines knackigen Salats mit Apfel und Kartoffeln, der mit einer Joghurt-Meerrettich-Creme verfeinert wird. Obendrauf spendieren wir geräuchertes Makrelenfilet, für weitere Farb- und Geschmacksakzente sorgen aromatischer Dill und frische Frühlingszwiebeln. Ahoi!

## Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Rote Beten
- 2 Chioggia-Beten
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 1 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 2 Lauchzwiebeln
- 10g Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 grüner Apfel
- 100g roter Babymangold
- 2 Packungen geräuchertes Makrelenfilet<sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 676kcal, Fett 36.6g, Kohlenhydrate 63.0g, Eiweiß 20.6g



**1. Gemüse schneiden**

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden. Die **Roten Bete** und die **Chioggia-Beten** schälen und in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Da **rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.



**2. Gemüse backen**

Die **Kartoffeln** und die **Bete** auf 2 mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und mit 2EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Im Ofen 20-25Min. backen, bis die **Kartoffeln** und die **Bete** gar und an den Rändern leicht gebräunt sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden und je nach Ofenart ggf. die Bleche tauschen.



**4. Garnitur vorbereiten**

Die **Lauchzwiebeln** schräg in sehr dünne Ringe schneiden. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



**5. Apfel verfeinern**

Die **Zitrone** auspressen. Den **Apfel** vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und mit **2-3EL Zitronensaft** vermengen.



**3. Joghurt verfeinern**

Die **Meerrettichwurzel** schälen und fein reiben. Den **Joghurt** mit **2-3TL Meerrettich**, 4EL Wasser, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen, nach Geschmack mit 1 Prise Zucker würzen und kühl stellen.



**6. Salat vermengen**

Den **Mangold**, 2EL Olivenöl und 2 kräftige Prisen Salz und Pfeffer unter den **Apfel** mengen. Die **Makrele** von der Haut befreien und in mundgerechte Stücke zupfen, dabei evtl. größere Gräten entfernen. Den **Fisch** und den **Salat** auf den **Beten** und den **Kartoffeln** anrichten und mit dem **Joghurt** beträufeln. Mit den **Lauchzwiebeln** und dem **Dill** garnieren und servieren.